Mode d'emploi et instructions de montage
Combi-four vapeur

Veuillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant la pose, l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 680 570

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 6
Votre contribution à la protection de l'environnement 15
Description de l'appareil 16
Vue d'ensemble de l'appareil 16
Accessoires fournis avec l'appareil 17
Description du fonctionnement 19
Panneau de commande 19
Bac de récupération 20
Générateur de vapeur 21
Filtres à graisses 21
Température 21
Temps de cuisson 22
Humidité 22
Bruits 23
Phase préchauffage 23
Réduction de vapeur 23
Maintien au chaud 24
Eclairage de l'enceinte de cuisson 24
Première mise en service 25
Premier nettoyage 27
Réglage de la dureté de l'eau 27
Réglage de la température d'ébullition 28
Mise en température de l'appareil 28
Modes de fonctionnement/menus 29
Fonctionnement 31
Préparation 31
Sélection du mode de fonctionnement 31
Réglage de la température 31
Réglage du temps de cuisson 31
Réglage du taux d'humidité 31
A expiration de la durée 32
Après utilisation 32
Utilisation 33
Au cours du fonctionnement 33
Interruption du fonctionnement 33
Modifier les réglages 33
Enregistrer 34

Manque d'eau . . . 34
Programmes personnalisés . . . 35
Fonctions supplémentaires . . . 37
Heure de départ / Fin . . . 37
Minuterie . . . 38
Sécurité enfants . . . 40
Points importants . . . 41
Cuisson à la vapeur . . . 41
Particularités de la cuisson à la vapeur . . . 41
Vaisselle de cuisson . . . 41
Récipients de cuisson . . . 41
Moule rond . . . 41
Vaisselle personnelle . . . 41
Niveau d'enfournement . . . 42
Température . . . 42
Sécurité anti-extraction . . . 42
Temps de cuisson (durée) . . . 43
Cuisson avec des liquides . . . 43
Recettes personnelles . . . 43
Cuisson à la vapeur . . . 44
Légumes . . . 44
Viande . . . 48
Saucisses . . . 50
Poisson . . . 51
Crustacés . . . 54
Coquillages . . . 55
Riz . . . 56
Pâtes . . . 57
Boulettes . . . 58
Céréales . . . 59
Légumes secs déshydratés . . . 60
Œufs de poule . . . 62
Fruits . . . 63
Cuisson menu . . . 64
Programmes spéciaux . . . 66
Réchauffer . . . 66
Décongeler . . . 68
Stérilisation / conserves . . . 72

Table des matières

Extraction de jus 76
Sécher 77
Fabriquer des yaourts maison 78
Faire lever la pâte 80
Faire fondre de la gélatine 80
Faire fondre du chocolat 81
Peler des aliments 82
Conserver des pommes 83
Blanchir 83
Faire suer des oignons 84
Stériliser la vaisselle 85
Faire chauffer des serviettes 85
Décristalliser du miel 86
Préparer une royale 86
Rôtir 87
Généralités 87
Chaleur tournante Plus 87
Cuisson combinée 88
Cuisson de pâtisseries/pain 91
Généralités 91
Chaleur tournante Plus 92
Spécial gâteaux 93
Automatic 93
Cuisson combinée 93
Utilisation des programmes automatiques 96
Recettes - Programmes automatiques 98
Tresse suisse 98
Vue d'ensemble des programmes 112
Légumes 112
Poisson 114
Crustacés 114
Viande 114
Riz 114
Fruits 115
Œufs de poule 115
Pain 116
Petits pains 116
Programmes spéciaux 116

Table des matières

Réglages 117
Informations pour les organismes de contrôle 120
Nettoyage et entretien 122
Face frontale de l'appareil 123
Accessoires 124
Générateur de vapeur 126
Joint de couplage 127
Enceinte de cuisson 128
PerfectClean 129
Entretien 131
Humidification 131
Séchage 131
Détartrage 132
Porte de l'appareil 134
Que faire en cas de dérangement ? 139
Accessoires disponibles en option 143
Récipients de cuisson 143
Produits de nettoyage et d'entretien 145
Divers 146
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement 147
Cotes de l'appareil et d'encastrement 148
DGC 6400
Encastrement dans une armoire haute 148
Encastrement dans une armoire basse 150
Encastrement en combinaison avec un four 152
Cotes détaillées de la façade du four à vapeur 154
DGC 6400-55
Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de comp. en haut 156
Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de comp. en bas 158
Encastrement dans une armoire basse avec bandeau de comp. en bas 160
Encastrement avec fond intermédiaire en combinaison avec un four, bandeau de compensation en haut 163
Niche d'encastrement continue en combinaison avec un four, bandeau de compensation en bas 165
Fixation de l'appareil 168
Branchement électrique 169
Classe d'efficacité énergétique 171
Service après-vente, plaque signalétique, garantie 172

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four à vapeur satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Tout emploi non conforme peut toutefois causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre l'appareil en marche.
Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien. Vous vous protégerez de la sorte et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez la notice d'utilisation et de montage ; si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui la notice d'utilisation et de montage.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce four à vapeur est destiné à servir dans un foyer ou dans un environnement assimilable à celui d'un foyer.

▶ Ce four à vapeur n'est pas destiné à servir en plein air.

▶ N'utilisez le four à vapeur que conformément à l'usage domestique et pour les opérations décrites dans la notice d'utilisation. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser le four à vapeur de manière sûre devront être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes ne peuvent se servir de l'appareil sans surveillance que si cela leur a été expliqué d'une manière leur permettant de l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Utilisez la sécurité enfants pour que les enfants ne puissent enclencher le four à vapeur à votre insu.

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser le four à vapeur sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer le four à vapeur sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants se trouvant à proximité du four à vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'asphyxie !
Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (les feuilles par exemple) ou en se les enfilant sur la tête.
Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlure !
La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux fortes températures que celle des adultes. Le hublot de la porte, le bandeau de commande et les orifices d'évacuation d'air de l'enceinte de cuisson deviennent très chauds. Ne laissez pas les enfants toucher à l'appareil pendant qu'il fonctionne.

▶ Risque de blessure ! La porte peut supporter une charge maximale de 8 kg. Les enfants peuvent se blesser sur la porte ouverte. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, empêchez les enfants de monter dessus, de s'asseoir dessus ou de s'y suspendre.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Les dégâts subis par le four à vapeur peuvent menacer votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

▶ La sécurité électrique du four à vapeur n'est assurée que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale.
En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) inscrites sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.
Comparez-les avant de raccorder l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four à vapeur au réseau électrique par ce moyen.

▶ Afin de garantir un fonctionnement sûr, n'utilisez le four à vapeur qu'après l'avoir encastré.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du four à vapeur. N'ouvrez jamais la carrosserie du four à vapeur.

▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le four à vapeur n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Si la fiche mâle a été détachée du cordon d'alimentation, ou si le câble du secteur ne se termine pas par une prise femelle, il faut confier le raccordement du four à vapeur au secteur à un électricien professionnel. Lors du remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, un câble d'alimentation spécial doit être installé. Voir le chapitre "Branchement électrique".

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le four à vapeur soit déconnecté du secteur.
Assurez-vous que c'est le cas :

– déclenchez le disjoncteur de l'installation domestique, ou bien
– dévissez entièrement le fusible à vis de l'installation domestique et sortez-le de son logement, ou bien
– débranchez la fiche mâle (si présente) de la prise femelle.
  Ce faisant, ne tirez pas le cordon, saisissez la prise.

Utilisation conforme

▶ Risque de brûlure !
Le four à vapeur devient très chaud quand il fonctionne.
Vous risquez de vous brûler avec les corps de chauffe, l'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur brûlante.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson. Lorsque vous enfournez des récipients ou que vous les sortez du four, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas.

▶ Dans les cannettes fermées, une surpression se produit lors de la stérilisation et du réchauffage, qui risquerait de les faire éclater.
N'utilisez pas le four à vapeur pour stériliser ou réchauffer des cannettes.

▶ Vous pourriez vous blesser ou trébucher sur la porte ouverte du four à vapeur.
Ne laissez pas la porte ouverte si ce n'est pas nécessaire.

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four à vapeur sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Déclenchez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution au moyen d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.

▶ En raison de la forte chaleur, les objets à proximité du four à vapeur allumé peuvent commencer à brûler. N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer des pièces !

▶ Laissez la porte de l'appareil fermée pour étouffer un feu éventuel si de la fumée se développe dans l'enceinte de cuisson. Arrêtez l'opération en coupant le four à vapeur et en débranchant la fiche du secteur. N'ouvrez la porte qu'après dissipation de la fumée.

▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour la préparation de vos mets, tenez compte du fait que l'alcool s'évapore à haute température. Ces vapeurs peuvent s'enflammer au contact du corps de chauffe chaud.

▶ La vaisselle synthétique non adaptée à la cuisson au four risque de fondre à haute température et d'endommager le four à vapeur ou de s'embraser.
N'utilisez que de la vaisselle en matière synthétique pouvant aller au four. Respectez les indications du fabricant de la vaisselle. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière synthétique pour cuire à la vapeur, veillez à ce qu'ils soient résistants à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur chaude. Tout autre matériau synthétique risquerait de fondre, de s'effriter ou de devenir cassant.

▶ Les plats qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson risquent de sécher, et l'humidité qui en résulte peut entraîner l'apparition de corrosion dans l'appareil. Ne conservez aucun plat préparé dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez, pour la cuisson, aucun récipient susceptible de rouiller.

▶ Ne tapissez jamais la sole de l'enceinte de cuisson, p. ex. avec du papier aluminium ou du film de protection pour four. Ne posez aucun plat à rôtir ni aucune poêle, casserole ou tôle directement sur la sole de l'enceinte de cuisson.

▶ La porte peut supporter une charge maximale de 8 kg.
Ne montez pas sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte et ne vous asseyez pas dessus ; ne posez dessus aucun objet pesant. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de cuisson. Le four à vapeur pourrait être endommagé.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur, à proximité du four à vapeur, veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne soit pas coincé dans la porte. Cela pourrait endommager l'isolation du câble.

▶ Ne mettez pas le four à vapeur en marche si le cache-ampoule n'est pas en place, car la vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit. De plus, des composants électriques risqueraient d'être détériorés.

▶ Si le four à vapeur est installé derrière une porte de meuble, il ne doit être utilisé que lorsque la porte du meuble est ouverte.
Ne refermez pas la porte du meuble avant que l'appareil soit entièrement sec.

▶ L'appareil est réglé de telle sorte qu'il reste toujours un peu d'eau dans le générateur de vapeur après utilisation. Le fait qu'il ne reste pas d'eau signale une anomalie. Contactez le service après-vente.

▶ Ne plongez jamais le générateur de vapeur dans l'eau et ne le passez pas au lave-vaisselle. Cela risquerait de provoquer un choc électrique lors de sa mise en place dans l'appareil.

▶ Videz le générateur de vapeur après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et afin d'éviter la formation de condensat dans l'appareil.

▶ Veillez à ce que le générateur de vapeur ne bascule pas lorsque vous le sortez de l'appareil et le posez. L'eau bouillante risquerait de provoquer des brûlures.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le four à vapeur, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

▶ Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte. N'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses dures ni de racloirs à lame aiguisée pour nettoyer les vitres de la porte.

▶ Il est possible de démonter les grilles supports pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remontez-les correctement et n'utilisez jamais le four à vapeur sans avoir remonté les grilles supports.

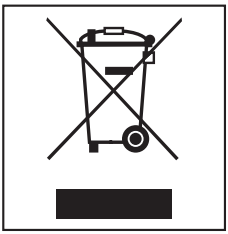
Elimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts susceptibles de survenir durant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place.

Elimination de l'appareil usagé

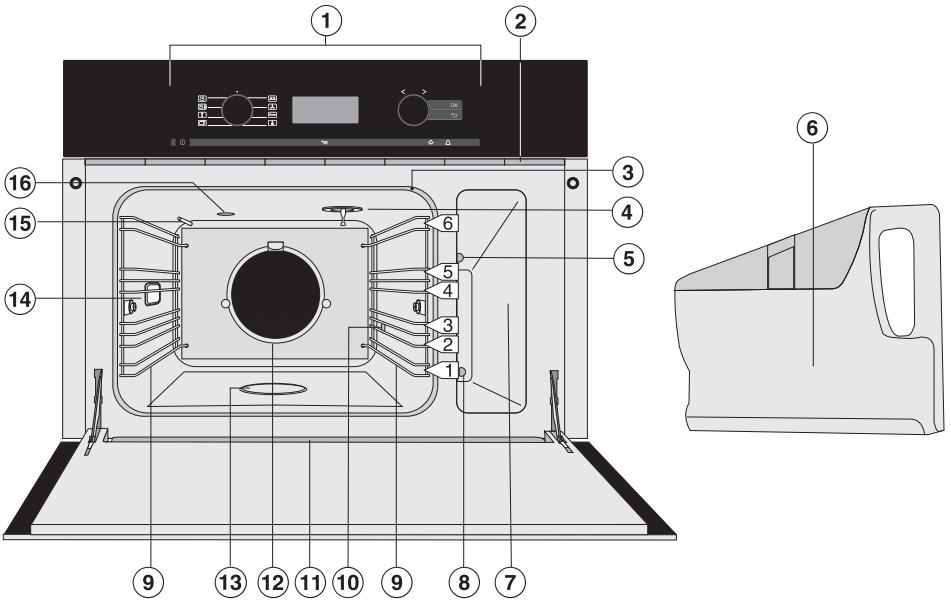
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



Utilisez plutôt les déchetteries installées dans votre commune pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples informations, contactez votre revendeur.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble de l'appareil



① Panneau de commande

② Sortie des buées

③ Joint de porte

④ Filtre à graisses de la voûte de l'enceinte de cuisson

⑤ Canal d'adduction de vapeur

⑥ Générateur de vapeur (avec couvercle)

⑦ Compartiment pour le générateur de vapeur

⑧ Contact à fiche du générateur de vapeur

⑨ Grille support avec niveaux allant de 1 à 6

⑩ Arrivée de vapeur

⑪ Conduite de récupération en bas de l'enceinte de cuisson

⑫ Filtre à graisses de la paroi arrière

⑬ Corps de chauffe inférieur

⑭ Eclairage de l'enceinte de cuisson

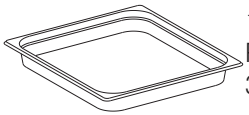
⑮ Sonde thermique

⑯ Orifice d'évacuation d'air de l'enceinte de cuisson

Accessoires fournis avec l'appareil

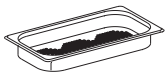
Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").

Bac de récupération DGG 17



1 bac de récupération
Pour récupérer le liquide qui s'égoutte
325 x 350 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1



1 récipient de cuisson perforé
contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

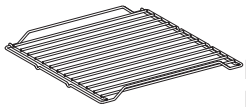
DGGL 8

1 récipient de cuisson perforé
contenance 2,0 l / capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGG 11

1 tôle universelle
325 x 350 x 20 mm (l x P x H)

Grille

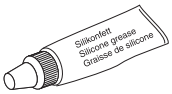


1 grille

Pour y déposer ses propres plats de cuisson
Pour rôtir

Description de l'appareil

Graisse de silicone

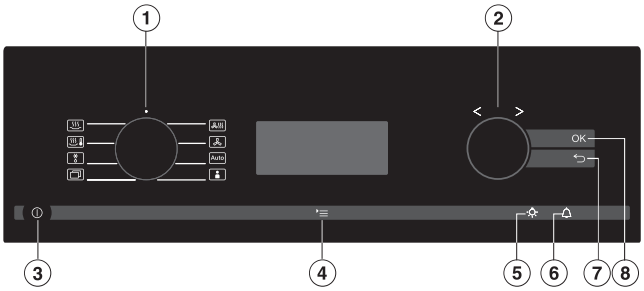


Pour graisser le joint de couplage du générateur de vapeur

Tablettes de détartrage

Pour détartrer le générateur de vapeur

Bon pour un livre de cuisine Miele



Panneau de commande

Confort d'utilisation des touches sensitives et des boutons rotatifs à 360° (dans les deux sens) et escamotables par simple pression. Chaque effleurement des touches sensitives est validé par un signal sonore, dont vous pouvez à loisir moduler voire supprimer le volume (voir chapitre "Réglages > Volumes").

① Sélecteur de mode de cuisson

Vous sélectionnez le réglage en tournant le sélecteur de mode de fonctionnement (voir chapitre "Modes de fonctionnement").

② Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif vous permet de régler température et temps de cuisson et de vous déplacer dans le menu.

③ - ⑧ Touches sensitives

		Fonction
③	⏻	Mise en marche et arrêt de l'appareil
④	☰	Réglages Appareil sous tension mais pas en fonctionnement : Modifier les réglages d'usine Appareil en service : Modifier les réglages du programme en cours
⑤	☼	Eclairage
⑥	🔔	Minuterie
⑦	⮌	Retour
⑧	OK	Valider une saisie

Ecran

Des symboles s'affichent en complément du texte :

Symbole	Signification
	L'écran n'affiche que 3 choix au maximum. Si l'éventail de choix disponibles est plus important, une barre de défilement apparaît à l'écran.
- - -	Une fois le dernier choix effectué, une ligne en pointillé apparaît à l'écran suivie d'un début de liste.
✓	La sélection actuelle est marquée d'une coche.
i	Des conseils d'utilisation s'affichent à l'écran. Vous pouvez les faire disparaître en suivant ces instructions ou en appuyant sur "OK".
	Sécurité enfants activée

Bac de récupération

Quand vous cuisinez dans les plats perforés, placez toujours le plat récupérateur sur la sole du four vapeur. Vous recueillez ainsi les jus de cuisson et gardez votre four vapeur propre plus longtemps.

Au besoin, vous pouvez utiliser le bac de récupération comme récipient de cuisson.

Générateur de vapeur

La contenance maximale est de 1,2 litre et la contenance minimale est de 0,75 litre. Des repères situés à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir à eau vous indiquent les limites à ne dépasser. Ne dépassez jamais la limite du repère supérieur !

La consommation d'eau dépend du temps de cuisson des aliments. La consommation d'eau augmente si vous ouvrez la porte du four vapeur en cours de cuisson.

Avant chaque utilisation, remplissez le réservoir à eau jusqu'au repère maximum.

Selon le processus de cuisson sélectionné, il se peut que vous deviez déjà remplir le réservoir à eau au bout d'une heure et demie seulement. Le cas échéant, votre appareil vous le signale.

Filtres à graisses

Le filtre à graisses de la **voûte de l'enceinte de cuisson** doit être en place pour chaque cuisson.

Le filtre à graisses de la **paroi arrière** doit être en place pour chaque opération de rôtissage.
Il doit être retiré pour cuire à la vapeur.
Il convient également de l'enlever lorsque vous faites de la pâtisserie ou cuisez au four, car sinon vos gâteaux risqueraient de ne pas être brunis de manière uniforme (exceptions : tarte aux prunes, pizza très bien garnie).

Température

Certains modes de cuisson sont préprogrammés à la température recommandée. Vous pouvez modifier ce réglage exceptionnellement ou durablement (voir chapitre "Réglages > Températures recommandées").

Temps de cuisson

Dépendant du mode de fonctionnement, vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute et 6, 10 ou 12 heures. Avec les programmes Automatic et d'entretien ainsi qu'avec Cuisson menu, la durée est réglée en usine et ne peut être modifiée.

Avec les modes et les programmes fonctionnant uniquement à la vapeur, le décompte de la durée commence seulement lorsque la température sélectionnée est atteinte, avec tous les autres modes de fonctionnement et programmes, il démarre immédiatement.

Humidité

Les modes de cuisson combinés et le mode réchauffage associent les fonctions d'un four classique à l'humidité. Vous pouvez modifier le taux d'humidité de l'enceinte provisoirement, à savoir pour la cuisson d'un seul plat voire même pour une seule phase de cuisson, ce dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil.

Selon le réglage du taux d'humidité de l'enceinte, cette dernière est alimentée soit en air frais soit en humidité. Lorsque le taux d'humidité est réglé sur 20 %, l'apport en air frais est maximal et l'enceinte de cuisson est peu alimentée en humidité. Lorsque le taux d'humidité est réglé sur 100 %, l'enceinte de cuisson n'est pas alimentée en air frais et l'apport d'humidité est maximal.

L'appareil détecte le taux d'humidité de l'enceinte de cuisson et adapte ce dernier en fonction de l'aliment à faire cuire.

Remarque : en cuisant, certains aliments dégagent de la vapeur d'eau. La teneur en eau des aliments est ainsi un facteur dont il faut tenir compte avant de régler le taux d'humidité de l'enceinte. Il se peut donc que le générateur de vapeur ne se déclenche pas si le réglage du taux d'humidité est à un très bas niveau.

Bruits

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd au moment de la mise en marche, de l'arrêt ou en cours de cuisson.
Ce n'est ni un disfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau.
La production de vapeur génère des bruits qui font penser à ceux d'une bouilloire.

Phase préchauffage

Pendant que l'enceinte du four vapeur chauffe pour atteindre la température sélectionnée, la montée en température s'affiche en temps réel à l'écran de même que Chauffage de l'enceinte (exception : programmes automatiques, cuisson d'un menu, réchauffage des aliments, programmes d'entretien).

Cuisson vapeur

La durée de montée en température de l'enceinte dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure 7 minutes mais elle sera plus longue si vous y enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Réduction de vapeur

Lors de la cuisson à la vapeur

En fin de cuisson, la fonction réduction de vapeur s'enclenche automatiquement si la température du programme de cuisson était supérieure à 70 °C. Cette fonction permet de réduire le dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte. Les messages Réduction vapeur et Opération terminée s'affichent à l'écran.

Cette fonction peut être désactivée (voir chapitre "Réglages > Réduction de vapeur").

Maintien au chaud

Lors de la cuisson à la vapeur

Si vous voulez utiliser la fonction de verrouillage des touches, vous devez modifier les réglages d'usine (voir chapitre "Réglages > Sécurité").

Si l'appareil n'est pas éteint en fin de cuisson, il bascule automatiquement en mode maintien au chaud au bout de quelques instants. Vos aliments sont maintenus au chaud (70 °C) pendant 15 minutes.

Faîtes attention aux denrées fragiles, surtout au poisson : la cuisson du poisson continue en cas de maintien au chaud.

Eclairage de l'enceinte de cuisson

L'appareil est réglé en usine de telle sorte que l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteigne après le démarrage de l'opération pour des raisons d'économie d'énergie.

Si l'éclairage de l'enceinte de cuisson doit rester allumé en permanence pendant que l'appareil fonctionne, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages > Eclairage").

Si vous laissez la porte ouverte après la cuisson, l'éclairage s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes.

L'éclairage de l'enceinte étant une source de chaleur, il s'éteint automatiquement si la température de cuisson est inférieure à 50 °C.

Quand vous effleurez la touche ☼ située sur le bandeau de commande, l'enceinte s'allume pendant 15 secondes.

Une fois raccordé au réseau, le four à vapeur s'enclenche automatiquement.

Le message d'accueil "Miele - Willkommen" apparaît à l'écran, puis l'appareil vous invite à effectuer quelques réglages de base, dont vous aurez besoin pour la mise en service.

Réglage de la langue et du pays

- Tournez le sélecteur rotatif (bouton de droite) jusqu'à ce que la langue de votre choix soit en surbrillance.
- Validez avec "OK".
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le pays souhaité soit en surbrillance.
- Validez avec "OK".

Votre sélection est marquée par le symbole ✓.

Si vous avez, par mégarde, sélectionné une langue que vous ne comprenez pas,
- débranchez l'appareil du réseau électrique, puis rebranchez-le. Le message d'accueil s'affiche alors de nouveau ;

ou

- effectuez entièrement la première mise en service dans la langue choisie.
  Tournez ensuite le sélecteur de modes de fonctionnement sur
  Autres programmes > Réglages
  Le sous-menu "Langue" est identifié par le symbole ⚑.
  Sélectionnez et confirmez la langue souhaitée comme indiqué ci-dessus.

Réglage de la date

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'année soit affichée, puis validez avec "OK".
- Répétez la procédure pour le mois et le jour. Validez à chaque fois avec "OK".

Régler l'heure

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'heure s'affiche.
- Validez avec "OK".

Choix de l'affichage de l'heure

Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

– **activé** : l'heure continue à s'afficher quand l'appareil est éteint.

– **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas quand l'appareil est éteint.

– **suppression de l'affichage nocturne** : l'heure s'affiche de 5h00 à 23h00.

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le réglage souhaité soit en surbrillance.
- Validez avec "OK".

Le message "Première mise en service effectuée avec succès" s'affiche à l'écran.

- Validez avec "OK".

Collez la plaque signalétique qui se trouve parmi les documents joints à l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre "Service après-vente, plaque signalétique, garantie".

Le fonctionnement de l'appareil étant contrôlé en usine, il se peut que de l'eau résiduelle s'écoule des conduites dans l'enceinte de cuisson lors du transport.

Premier nettoyage

- Retirez les films de protection, s'il y a lieu.

Générateur de vapeur

- Retirez le générateur de vapeur de l'appareil et enlevez le couvercle (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Générateur de vapeur").
- Rincez soigneusement le générateur de vapeur et le couvercle à la main, à l'eau chaude, sans utiliser de détergent.

Ne nettoyez en aucun cas le générateur de vapeur et le couvercle au lave-vaisselle, et ne plongez pas le générateur de vapeur dans l'eau !

Accessoires / enceinte de cuisson

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Le four à vapeur a été traité en usine avec un produit d'entretien.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude pour retirer le film de protection déposé par ce produit.

Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur a été réglé en usine sur la dureté de l'eau "dure". Pour assurer son bon fonctionnement et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil varie avec la dureté de l'eau.

- Vérifiez la dureté de l'eau réglée et ajustez-la le cas échéant (voir chapitre "Réglages").

Réglage de la température d'ébullition

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez ajuster l'appareil à la température d'ébullition de l'eau, qui varie selon l'altitude à laquelle est installé l'appareil. Ce processus permet également de rincer les conduites d'eau.

Vous devez **absolument** procéder à cette opération pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

- Mettez l'appareil en service avec le mode Cuisson à la vapeur (100 °C) pendant 15 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Fonctionnement".

A la suite d'un **déménagement**, il convient d'adapter l'appareil à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Vous devez de plus exécuter une opération de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage").

Mise en température de l'appareil

Pour dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer l'appareil à vide en mode Chaleur tournante Plus à 200 °C pendant 30 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Utilisation".

Des odeurs passagères se dégagent lorsque le corps de chauffe fonctionne pour la première fois.
Les odeurs et, éventuellement, la vapeur se dissipent quelque temps après et ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil. Veillez à bien aérer la cuisine.

Mode de fonctionnement / menu	Température préenregistrée	Plage de températures réglable
Cuisson combinée	170 °C / 340 °F	30 °C - 225 °C 85 °F - 435 °F
Chaleur tournante Plus	160 °C / 325 °C	30 °C - 225 °C 85 °F - 435 °F
Programmes automatiques Auto La liste des programmes automatiques disponibles apparaît à l'écran		
Programmes personnalisés Création et mise en mémoire d'opérations de cuisson		
Autres programmes		
Blanchir	100 °C / 212 °F	100 °C / 212 °F
Stérilisation/conserves	90 °C / 195 °F	80 -100 °C / 175-212 °F
Stériliser la vaisselle	100 °C / 212 °F	100 °C / 212 °F
Sécher	60 °C / 140 °F	60-70 °C / 140-160 °F
Faire lever la pâte	40 °C / 100 °F	40 °C / 100 °F
Cuisson légumes	100 °C / 212 °F	90-100 °C / 195-212 °F
Cuisson poisson	85 °C / 185 °F	75-100 °C / 165-121 °F
Cuisson viande	100 °C / 212 °F	90-100 °C / 195-212 °F
Spécial gâteaux	160 °C / 320 °F	30-225 °C / 85-435 °F
Réglages	-	-
Entretien	-	-
Détartrage	-	-
Humidification	100 °C / 212 °F	100 °C / 212 °F
Séchage	50 °C / 120 °F	50 °C / 120 °F

Modes de fonctionnement/menus

Mode de fonctionnement / menu	Température préenregistrée	Plage de températures réglable
Décongeler Pour décongeler en douceur des surgelés	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
Réchauffer Pour réchauffer en douceur des aliments déjà cuits	130 °C / 265 °F	120 - 140 °C 250 - 285 °F
Cuisson à la vapeur Cuisson de tous les aliments, stériliser, extraction de jus, programmes spéciaux, cuisson menu	100 °C / 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F

Préparation

- Remplissez le générateur de vapeur au minimum jusqu'au repère identifié par "min". Pour ce faire, inutile de retirer le couvercle.

Utilisez **uniquement de l'eau froide du robinet**, en aucun cas de l'eau distillée, de l'eau minérale ou un autre liquide !

- Introduisez le générateur de vapeur dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Enfournez les aliments.
- Mettez l'appareil en marche avec la touche sensitive ⏻.

Sélection du mode de fonctionnement

- Sélectionnez le mode souhaité, p. ex. Cuisson à la vapeur.

Réglage de la température

- Confirmez la température préenregistrée à l'aide de "OK".

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que la température souhaitée soit affichée, puis validez avec "OK".

Réglage du temps de cuisson

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que les heures souhaitées soient affichées, puis validez avec "OK".
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que les minutes souhaitées soient affichées, puis validez avec "OK".

Réglage du taux d'humidité

(Cuisson combinée et Réchauffer)

- Validez le taux d'humidité proposé avec "OK".

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le réglage souhaité soit affiché, puis validez avec "OK".

En mode **Chaleur tournante Plus** [icon], l'appareil entre en service dès la saisie de la température. Il est possible de régler le temps de cuisson au moyen de la touche sensitive ‣≡.

A expiration de la durée

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal retentit et "Opération terminée" s'affiche à l'écran.
Avec certains modes de fonctionnement, "Réduction de vapeur" apparaît également. Attendez que "Réduction de vapeur" soit éteint avant d'ouvrir la porte de l'appareil et de sortir les aliments.

- Déclenchez l'appareil.

Risque de brûlure !
Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent et les accessoires. Portez des maniques pour sortir les plats chauds du four.

Après utilisation

- Sortez le bac de récupération et videz-le.
- Sortez le générateur de vapeur et videz-le. Retirez le générateur de vapeur en le soulevant légèrement.
- Nettoyez et séchez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".

L'appareil est réglé de telle sorte qu'il reste toujours un peu d'eau dans le générateur de vapeur après utilisation. Le fait qu'il ne reste pas d'eau signale une anomalie. Contactez le service après-vente.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

Au cours du fonctionnement

Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'arrête et le temps restant est mémorisé (exception : "Chaleur tournante Plus").

Modes de fonctionnement à la vapeur :
de la vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Risque de brûlure !
Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent, les accessoires et la vapeur brûlante.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson.

Le fonctionnement se poursuit quand vous fermez la porte.

Pour les modes de fonctionnement à la vapeur, la pression est équilibrée dès la fermeture de la porte, ce qui peut déclencher un sifflement.

L'appareil se remet tout d'abord à chauffer et la température croissante de l'enceinte de cuisson apparaît simultanément dans l'affichage. Lorsque la température réglée est atteinte, l'affichage change et le décompte du temps restant commence.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier les réglages sélectionnés en cours de fonctionnement.

- Effleurez la touche ‣≡ .
- Tournez le sélecteur rotatif sur le réglage souhaité, puis validez avec "OK".
- Procédez à la modification souhaitée, puis validez avec "OK".

Enregistrer

Vous pouvez sauvegarder une opération de cuisson de manière à pouvoir l'activer ensuite dans le menu "Programmes personnalisés".

A la fin d'une opération de cuisson, "Enregistrer" s'affiche à l'écran.

■ Validez avec "OK".

Un récapitulatif apparaît à l'affichage.

■ Validez avec "OK".

L'opération de cuisson peut être maintenant enregistrée.

L'opération peut être sauvegardée sous un nom que vous avez choisi. Ce nom peut comporter jusqu'à 10 caractères. Chaque sélection doit être validée avec "OK".

■ Sélectionnez le nom souhaité.

Une fois le nom correctement saisi, sélectionnez ✓ puis validez avec "OK".

L'écran affiche une information concernant le programme enregistré.

■ Validez avec "OK".

Manque d'eau

Si l'appareil vient à manquer d'eau en cours de fonctionnement, un signal sonore est émis et un message s'affiche, vous invitant à ajouter de l'eau fraîche.

■ Retirez le générateur de vapeur et remplissez-le d'eau.

■ Introduisez le générateur de vapeur dans l'appareil jusqu'à la butée.

■ Fermez la porte.

La cuisson se poursuit.

Programmes personnalisés

Dans le menu "Programmes personnalisés", vous pouvez sauvegarder, sous la dénomination de votre choix, jusqu'à 20 opérations de cuisson que vous utilisez fréquemment.

Si vous n'avez encore enregistré aucun programme, l'écran affiche :

Créer un programme

Vous avez la possibilité de créer vos propres programmes.

Si vous avez déjà enregistré certains programmes, ces derniers s'affichent à l'écran. Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

Editer les programmes

Créer un programme
Possibilité de créer des programmes personnalisés.

Modifier un programme
Affichage des programmes mémorisés et possibilité de les modifier.

Supprimer un programme
Possibilité de supprimer des programmes mémorisés.

Créer

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Créer un programme" ou "Editer les programmes", puis validez avec "OK".
- Sélectionnez "Créer un programme" et validez avec "OK".
- Sélectionnez le mode de fonctionnement puis validez avec "OK".
- Procédez aux réglages comme à l'accoutumée et validez avec "OK".

Si vous souhaitez ajouter une autre étape de cuisson, sélectionnez "Ajouter une étape de cuisson" et procédez comme décrit précédemment.

■ Sélectionnez "Terminer le programme" et validez avec "OK".

Un récapitulatif apparaît à l'affichage.

■ Validez avec "OK".

L'opération de cuisson peut maintenant être sauvegardée sous un nom que vous avez choisi. Ce nom peut comporter jusqu'à 10 caractères. Chaque sélection doit être validée avec "OK".

■ Sélectionnez "Enregistrer".

■ Sélectionnez le nom souhaité.

Une fois le nom correctement saisi, sélectionnez ✓ puis validez avec "OK".

L'écran affiche une information concernant le programme enregistré.

■ Validez avec "OK".

Modifier le programme

■ Sélectionnez "Programmes personnalisés".

■ Sélectionnez "Editer les programmes" et validez avec "OK".

■ Sélectionnez "Modifier le programme" et validez avec "OK".

■ Sélectionnez le programme souhaité, puis validez avec "OK".

Vous pouvez maintenant modifier les étapes de cuisson ou le nom du programme. Procédez aux réglages comme à l'accoutumée.

Supprimer un programme

■ Sélectionnez "Programmes personnalisés".

■ Sélectionnez "Editer les programmes" et validez avec "OK".

■ Sélectionnez "Supprimer un programme" et validez avec "OK".

■ Sélectionnez le programme souhaité, puis validez avec "OK".

Heure de départ / Fin

Vous pouvez différer le départ d'un programme de cuisson. Le moment venu, l'appareil se met en marche automatiquement.
Il n'est pas possible de différer le départ du "détartrage".

Sélectionnez "Départ à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit commencer ou sélectionnez "Prêt à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit se terminer.

La différence entre l'heure du démarrage et la fin de l'opération correspond à la durée introduite plus le temps de montée en température calculé par l'appareil.

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction quand la température de l'enceinte est trop élevée, notamment si vous venez de faire cuire un plat. Le cas échéant, "Départ à " et "Prêt à" ne s'affichent pas.
Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire même devenir impropres à la consommation.

Régler

- Sélectionnez le mode de fonctionnement, la température et la durée comme à l'accoutumée.
- Effleurez la touche ‣≡.
- Sélectionnez "Départ à" ou "Prêt à".
- Réglez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit démarrer ou s'arrêter.
- Validez avec "OK".

Annulation

Les horaires de début et de fin de programmation ne peuvent être annulés. Si vous souhaitez annuler une programmation, il vous faut arrêter le programme de cuisson.

■ Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur "●".

Minuterie

Vous pouvez régler le minuteur pour surveiller d'autres opérations.

Vous pouvez aussi utiliser le minuteur alors qu'une cuisson est en cours.

Vous avez la possibilité d'entrer une durée comprise entre 5 secondes (0:00:05 h:min:sec) et 9 heures 55 minutes, 55 secondes (9:55:55).
La minuterie affiche en minutes et en secondes les durées inférieures à 10 minutes. Elle affiche en heures et en minutes les durées supérieures à 10 minutes.

La durée minutée doit toujours être entrée en minutes et en secondes, resp. en heures, minutes et secondes.
Exemple : 8 minutes = 0:08:00

Au terme de ce décompte, un signal sonore retentit. Pour éteindre la minuterie, effleurez le symbole 🔔. Si vous n'éteignez pas la minuterie, elle continue de fonctionner dans l'autre sens et le temps qui s'écoule s'affiche seconde par seconde, ce qui vous permet de vérifier le temps écoulé depuis son arrêt.

Régler

Si l'affichage de l'heure est désactivé, vous devez mettre l'appareil sous tension ⏻ pour pouvoir régler une minuterie.

- Effleurez la touche sensitive 🔔.
- Réglez la durée souhaitée.
- Validez avec "OK".

Le temps programmé s'affiche à l'écran.

Modifier

- Effleurez la touche 🔔.
- Sélectionnez "Modifier" puis validez.
- Réglez la durée de minuterie qui vous convient puis validez en appuyant sur "OK".

Annulation

- Effleurez la touche 🔔.
- Sélectionnez "Supprimer" puis validez.
- Validez avec "OK".

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire de l'appareil.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier les réglages d'usine (voir chapitre "Réglages").

Quand la sécurité enfants est activée, un message d'avertissement apparaît à l'écran quand vous allumez l'appareil.

Désactivation

■ Effleurez la touche ⏻.

Un message s'affiche à l'écran .

■ Effleurez "OK" jusqu'à ce que le message s'éteigne.

Vous pouvez ensuite utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.

La sécurité enfants s'active automatiquement quelques secondes après l'arrêt de l'appareil.

Le chapitre "Points importants" comprend des informations et conseils d'ordre général. Si certains types d'aliments et/ou modes d'utilisation spécifiques présentent des particularités, ce sera indiqué dans les chapitres correspondants.

Cuisson à la vapeur

Particularités de la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur préserve la quasi-totalité des vitamines et des sels minéraux, car les aliments ne sont pas plongés dans l'eau.

Cuits à la vapeur, vos légumes, viandes et poissons conservent mieux leur saveur que lors de la cuisson traditionnelle. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas saler vos plats ou de le faire après la cuisson. En outre, les aliments cuits de cette manière gardent leurs couleurs fraîches et naturelles.

Vaisselle de cuisson

Récipients de cuisson

Des récipients de cuisson en inox sont fournis avec l'appareil. Il existe en complément d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, à fond perforé ou non (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez ainsi choisir le récipient le mieux adapté à chaque type de préparation. Pour **cuire à la vapeur**, utilisez le plus souvent possible des récipients perforés. La vapeur peut ainsi pénétrer de tous côtés et les aliments cuisent uniformément sur toutes leurs faces.

Moule rond

Ne pas utiliser le moule rond pour la cuisson à la vapeur.

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle. Ce faisant, observez les points ci-après.

– Cette vaisselle doit pouvoir aller au four et être résistante à la vapeur chaude. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière synthétique pour cuire à la vapeur, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.

– Les plats à parois épaisses conviennent moins bien à la cuisson à la vapeur. En effet, les parois épaisses conduisent mal la chaleur, ce qui entraîne une prolongation significative des temps de cuisson indiqués dans les tableaux.

– Posez le plat sur la grille ou dans un récipient et non sur la sole de l'enceinte de cuisson.

– Il doit y avoir un écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson, pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Niveau d'enfournement

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau d'enfournement et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Si, lors de la cuisson à la vapeur, vous utilisez plusieurs récipients hauts en même temps, disposez les récipients de sorte qu'ils soient décalés. Dans la mesure du possible, laissez un niveau de libre entre les récipients.

Température

Lors de la cuisson à la vapeur, le four atteint une température maximale de 100 °C. Cette température permet de cuire presque tous les aliments. Certains aliments sensibles à la chaleur, comme les baies, doivent cuire à des températures inférieures. Sinon, ils risquent d'éclater. Vous trouverez des indications à ce sujet dans les chapitres correspondants.

Combinaison avec le tiroir chauffant Gourmet
Pendant le fonctionnement du tiroir chauffant Gourmet, l'enceinte de cuisson du four à vapeur peut chauffer jusqu'à 40 °C. Dans ce cas, si vous réglez une température de 40 °C, il n'y a aucune production de vapeur, car l'enceinte de cuisson est trop chaude.

Sécurité anti-extraction

La tôle universelle et la grille sont dotées d'une sécurité anti-extraction qui les empêche de sortir entièrement des supports lorsqu'elles ne sont tirées que partiellement. Il faut soulever légèrement la tôle et la grille pour les retirer.

Temps de cuisson (durée)

En général, les temps de cuisson à la vapeur sont identiques à ceux de la cuisson traditionnelle. Certains facteurs sont susceptibles d'influer sur le temps de cuisson. Vous trouverez des indications à ce sujet aux chapitres suivants.

Les temps de cuisson ne sont pas liés à la quantité d'aliments à cuire. Le temps nécessaire pour cuire un kilo de pommes de terre est exactement le même que pour 500 g de pommes de terre.

Les valeurs données dans les tableaux sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Cuisson avec des liquides

Lorsque vous cuisez avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson qu'aux $^{2}/_{3}$ pour éviter que le plat déborde lorsque vous le sortez du four.

Recettes personnelles

Les aliments et les plats préparés à la casserole peuvent également être cuisinés dans le four à vapeur. Les temps de cuisson peuvent être conservés. Ce faisant, veillez à ce que les aliments ne brunissent pas.

Cuisson à la vapeur

Légumes

Produits frais

Préparez vos légumes frais comme d'habitude : lavez-les, épluchez-les et découpez-les à la taille souhaitée.

Produits surgelés

Il est recommandé de ne pas décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire. Exception : les légumes surgelés en bloc.

Vous pouvez faire cuire ensemble les légumes surgelés et les légumes frais dont les temps de cuisson sont les mêmes.

Réduisez en morceaux les blocs de légumes surgelés qui se sont agglomérés. Pour connaître les temps de cuisson de ces produits, consultez l'emballage.

Récipients de cuisson

Les légumes de petite taille (comme les petits pois, les pointes d'asperges) ne forment pas ou que peu de cavités et la vapeur a du mal à pénétrer dans les aliments. Pour que ces aliments cuisent de manière uniforme, choisissez des récipients plats et remplissez-les jusqu'à environ 3 à 5 cm de haut. Si vous devez faire cuire de grandes quantités, répartissez les aliments dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez faire cuire dans le même récipient différents légumes dont les temps de cuisson sont identiques.

Les légumes devant être cuisinés dans du liquide, comme le chou rouge, doivent être déposés dans des plats non perforés.

Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire des légumes très colorés, p. ex. des betteraves, dans un récipient perforé, n'enfournez pas d'autres aliments en dessous. Vous éviterez ainsi les taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

Temps de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré. Exemple :
pommes de terre fermes à la cuisson,
coupées en quatre = env. 18 minutes
pommes de terre fermes à la cuisson,
coupées en deux = env. 22 minutes
choux de Bruxelles, gros, croquants = env. 12 minutes
choux de Bruxelles, petits, bien cuits = env. 12 minutes

Réglages

Programmes automatiques > Légumes > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Autres programmes > Cuisson légumes

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des légumes frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Durée en minutes
Artichauts	32–38
Chou-fleur entier	27–28
Chou-fleur, fleurettes	8
Haricots verts	10–12
Brocoli, fleurettes	3–4
Carottes en botte, entières	7–8
Carottes en botte, coupées en deux	6–7
Carottes en botte, hachées	4
Endives, coupées en deux	4–5
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil coupé en deux	10–12
Fenouil en branches	4–5

Cuisson à la vapeur

	Durée en minutes
Chou vert coupé	23–26
Pommes de terre fermes à la cuisson, épluchées	
entières	27–29
coupées en deux	21–22
coupées en quatre	16–18
Pommes d. t. principalement fermes à la cuisson, épluchées	
entières	25–27
coupées en deux	19–21
coupées en quatre	17–18
Pommes de terre farineuses, épluchées	
entières	26–28
coupées en deux	19–20
coupées en quatre	15–16
Chou-rave coupé en pointes	6–7
Potiron coupé en dés	2–4
Epis de maïs	30–35
Bettes, émincées	2–3
Poivrons, coupés en dés/en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs, fermes à la cuisson	30–32
Champignons	2
Poireau coupé	4–5
Poireau coupé en deux sur la longueur	6
Chou romanesco entier	22–25
Chou romanesco, fleurettes	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betterave rouge entière	53–57
Chou rouge coupé	23–26
Salsifis noirs de l'épaisseur d'un pouce	9–10

	Durée en minutes
Bulbes de céleri coupés en pointes	6–7
Asperges vertes	7
Asperges blanches de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Carottes tendres, hachées	6
Epinards	1–2
Chou pointu coupé	10–11
Céleri en branches, coupé	4–5
Navet coupé	6–7
Chou blanc coupé	12
Chou frisé coupé	10–11
Courgettes en rondelles	2–3
Mange-tout	5–7

Cuisson à la vapeur

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

Préparation

La viande devant être rissolée et cuite à l'étuvée, comme le goulache, doit être saisie à la poêle.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de viande de 500 g et d'une épaisseur de 10 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 5 cm.

Conseils

Pour conserver tous les **arômes**, utilisez un récipient perforé. Placez un récipient non perforé en dessous pour recueillir le jus.
Vous pourrez ensuite le faire réduire en sauce ou le congeler pour l'utiliser ultérieurement.

Les jus de poule, de jarret de bœuf, de poitrine, de côtes et d'os de bœuf permettent de préparer des **bouillons corsés**. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Réglages

Programmes automatiques > Viande > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Autres programmes > Cuisson viande

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Les valeurs données dans le tableau sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Viande	Durée en minutes
Jarret de bœuf, recouvert d'eau	110–120
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côtes, recouvertes d'eau	110–120
Emincé de veau	3–4
Carré de porc fumé en tranches	6–8
Ragoût de mouton	12–16
Poularde	60–70
Roulade de dinde	12–15
Escalopes de dinde	4–6
Plates côtes, recouvertes d'eau	130–140
Goulache de bœuf	105–115
Pointe de bœuf	110–120

Saucisses

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 90 °C
Durée : voir tableau

Saucisses	Durée en minutes
Saucisse de Vienne	6–8
Saucisse de Lyon	6–8
Boudin blanc	6–8

Poisson

Produits frais

Préparez vos poissons frais comme d'habitude : écaillez-les, videz-les et nettoyez-les.

Produits surgelés

Décongelez les poissons surgelés avant de les faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

Préparation

Ajoutez une préparation acidulée à votre poisson, comme du jus de citron jaune ou vert, avant de le faire cuire. Le jus acide rend la chair du poisson plus ferme.

Inutile de saler le poisson, car la cuisson à la vapeur lui permet de conserver en grande partie ses sels minéraux, qui mettent en valeur son propre goût.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire du poisson dans un récipient perforé en même temps que d'autres aliments dans d'autres récipients de cuisson, vous éviterez les mélanges de saveurs dus à l'écoulement du jus en plaçant les récipients contenant le poisson directement au-dessus du bac de récupération.

Température

85 – 90 °C
Pour cuire en douceur des poissons délicats comme la sole.

100 °C
Pour cuire les poissons à chair ferme comme le cabillaud ou le saumon.
Pour la cuisson en sauce ou au court-bouillon.

Cuisson à la vapeur

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de poisson de 500 g et d'une épaisseur de 3 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 2 cm.

Plus le poisson cuit, plus sa chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.
Si le poisson n'est pas suffisamment cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes seulement.

Augmentez de quelques minutes les temps indiqués si vous cuisez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

L'ajout d'herbes et d'aromates, comme l'aneth, permet de conserver les saveurs du poisson.

Cuisez les poissons les plus gros dans leur position naturelle de nage. Pour maintenir le poisson dans cette position, placez une tasse renversée, ou un ustensile similaire, dans le plat. Couchez le poisson, ventre ouvert vers le haut.

Placez les restes du poisson comme les arêtes, les nageoires et la tête avec du bouillon de légumes et de l'eau froide dans un plat de cuisson, pour préparer un **fond de poisson**. Faites cuire à 100 °C durant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Pour une cuisson **au bleu**, le poisson est plongé dans de l'eau contenant du vinaigre (proportion eau/vinaigre selon la recette). Il est important que le poisson conserve sa peau intacte. Ce mode de préparation est particulièrement indiqué pour les carpes, truites, tanches, anguilles et saumons.

Réglages

Programmes automatiques > Poisson > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Autres programmes > Cuisson poisson

ou
Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des poissons frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Température en °C	Durée en minutes
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de dorade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18–25
Filet de saumon	100	6–8
Pavé de saumon	100	8–10
Truite saumonée	90	14–17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6–8
Filet d'aiglefin	100	4–6
Filet de plie	85	4–5
Filet de baudroie	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	100	6–8
Filet de sandre	85	4

Cuisson à la vapeur

Crustacés

Préparation

Décongelez les crustacés surgelés avant de les faire cuire.

Décortiquez-les, retirez les intestins et lavez les crustacés.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Temps de cuisson

Plus les crustacés cuisent longtemps, plus leur chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisez des crustacés en sauce ou au court-bouillon.

Réglages

Programmes automatiques > Crustacés > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Crevettes géantes	90	4
Crabes	90	3
Langoustes	95	10–15
Petites crevettes	90	3

Coquillages

Produits frais

⚠ Ne préparez que des coquillages fermés.
Ne mangez pas de coquillages qui ne se sont pas ouverts durant la cuisson. Risque d'intoxication !

Lavez les coquillages frais quelques heures avant la cuisson, afin qu'ils puissent rejeter le sable qu'ils contiennent. Brossez-les ensuite vigoureusement pour en éliminer les filaments.

Produits surgelés

Faites décongeler les coquillages surgelés.

Temps de cuisson

Plus les coquillages cuisent longtemps, plus leur chair devient dure. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

	Température en °C	Durée en minutes
Pouces-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2–4
Palourdes	90	4

Riz

Le riz gonfle durant la cuisson et doit donc cuire dans du liquide. Etant donné que la quantité de liquide absorbée par le riz varie selon le type de ce dernier, les proportions entre le riz et l'eau diffèrent, elles aussi.

Le riz absorbe la totalité du liquide de cuisson et ne perd donc aucun élément nutritif.

Réglages

Programmes automatiques > Riz > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Proportions riz : liquide	Durée en minutes
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz parboiled	1 : 1,5	23–25
Riz à grain rond Riz au lait Risotto	 1 : 2,5 1 : 2,5	 30 18–19
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29

Pâtes

Pâtes sèches

Les pâtes gonflent durant la cuisson et doivent donc cuire dans du liquide. Le liquide doit les recouvrir entièrement. L'utilisation de liquide chaud permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Rallongez le temps de cuisson indiqué par le fabricant d'environ $^{1}/_{3}$.

Produits frais

Les pâtes fraîches, telles qu'on les trouve au rayon frais, ne doivent pas gonfler. Cuisez-les dans un récipient perforé.

Détachez les pâtes qui se sont agglutinées et répartissez-les de manière uniforme dans le récipient de cuisson.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Produits frais	Durée en minutes
Gnocchi	3
Frisettes	2
Ravioli	3
Spaetzli	2
Tortellini	3
Pâtes sèches, recouvertes d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

Boulettes

Les boulettes prêtes à cuire dans leur sachet doivent être bien recouvertes d'eau, car si elles n'en absorbent pas suffisamment, elles risquent de se désagréger.

Cuisez les boulettes fraîches dans un récipient perforé et graissé.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
"Dampfnudel" (beignets à la vapeur)	30
Boulettes de pâte levée	20
Boulettes de pommes de terre en sachet-cuisson	20
Boulettes de pain en sachet-cuisson	18–20

Céréales

Les céréales gonflent durant la cuisson et doivent donc cuire dans du liquide. La proportion de céréales et de liquide dépend de la variété de céréales.

Elles peuvent être cuites entières ou concassées.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Proportions céréales : liquide	Durée en minutes
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Grains de blé vert entiers	1 : 1	18–20
Grains de blé vert concassés	1 : 1	7
Avoine entière	1 : 1	18
Avoine concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle entier	1 : 1	35
Seigle concassé	1 : 1	10
Froment entier	1 : 1	30
Froment concassé	1 : 1	8

Légumes secs déshydratés

Les légumes secs doivent tremper dans l'eau froide pendant au moins 10 heures avant la cuisson. Elles sont ainsi plus digestes et cette opération réduit le temps de cuisson.
Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin de tremper.

Les légumes secs ayant trempé doivent être recouverts de liquide pendant la cuisson ; pour les légumes secs n'ayant pas trempé, il convient de respecter une proportion légumes secs/liquide particulière.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Ayant trempé	
	Durée en minutes
Haricots	
Haricots rognons	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Petits pois	
Pois jaunes	40–50
Petits pois, écossés	27

N'ayant pas trempé		
	Durée en minutes	**Proportion légumes secs : liquide**
Haricots		
Haricots rognons	130–140	1 : 3
Haricots rouges (haricots Azuki)	95–105	1 : 3
Haricots noirs	100–120	1 : 3
Haricots pinto	115–135	1 : 3
Haricots blancs	80–90	1 : 3
Lentilles		
Lentilles brunes	13–14	1 : 2
Lentilles rouges	7	1 : 2
Petits pois		
Pois jaunes	110–130	1 : 3
Petits pois, écossés	60–70	1 : 3

Œufs de poule

Faites cuire les œufs dans des récipients perforés.

Inutile de piquer les œufs avant de les faire cuire. Etant donné qu'ils sont réchauffés lentement lors de la phase de montée en température, ils ne risquent pas d'éclater durant la cuisson.

Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire des plats à base d'œuf, p. ex. une royale.

Réglages

Programmes automatiques > Œufs de poule > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Petit calibre	
coque	3
mi-cuit	5
dur	9
Calibre moyen	
coque	4
mi-cuit	6
dur	10
Gros calibre	
coque	5
mi-cuit	7
dur	12
Très gros calibre	
coque	6
mi-cuit	8
dur	13

Fruits

Pour ne pas perdre de jus, faites cuire les fruits dans un récipient non perforé.
Si vous utilisez un récipient perforé, glissez un récipient non perforé en dessous. Ainsi, vous pourrez conserver le jus.

Conseil

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage pour un gâteau.

Réglages

Programmes automatiques > Fruits > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Pommes, en morceaux	1–3
Poires, en morceaux	1–3
Cerises	2–4
Mirabelles	1–2
Nectarines/pêches, en morceaux	1–2
Prunes	1–3
Coings, en dés	6–8
Rhubarbe, en morceaux	1–2
Groseilles à maquereau	2–3

Cuisson menu

Lorsque vous utilisez le programme "Cuisson menu", désactivez la fonction de réduction de vapeur (voir chapitre "Réglages").

La cuisson d'un menu est l'opération consistant à cuire différents plats pour composer un repas entier, même si le temps de cuisson de chacun d'eux diffère : p. ex. un filet de sébaste, du riz et des brocolis. Les plats sont introduits dans le four à vapeur à des moments différents, de manière à être prêts au même moment.

Niveau d'enfournement

Placez les aliments produisant du jus (p. ex. du poisson) ou colorés (p. ex. des betteraves) directement au-dessus du bac de récupération. Vous éviterez ainsi un mélange de saveurs ou l'apparition de taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

Température

Pour la cuisson d'un menu, la température doit être de 100 °C, car la plupart des aliments cuisent uniquement à cette température.
Ne cuisez en aucun cas vos repas à des températures inférieures si plusieurs températures sont indiquées, comme 85 °C pour le filet de dorade et 100 °C pour les pommes de terre.

Si un aliment doit cuire à 85 °C, testez préalablement une cuisson à 100 °C pour connaître le résultat à cette température. A 100 °C, les poissons délicats, comme la sole ou le carrelet, deviennent très fermes.

Temps de cuisson

Si vous augmentez la température de cuisson recommandée, vous devez réduire le temps de cuisson d'environ $^1/_3$.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes
(1er temps de cuisson : riz)
6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes
(2e temps de cuisson : filet de sébaste)
Reste = 4 minutes
(3e temps de cuisson : brocoli)

Temps de cuisson	20 min riz	6 min filet de sébaste	4 min brocoli
Réglage	14 min	2 min	4 min

- Vérifiez si la fonction de réduction de vapeur est désactivée.
- Placez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le premier temps de cuisson, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes sont écoulées, placez le filet de sébaste dans l'appareil.
- Réglez le deuxième temps de cuisson, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, placez le brocoli dans l'appareil.
- Réglez le troisième temps de cuisson, soit 4 minutes.

Programmes spéciaux

Réchauffer

Dans le four à vapeur, les aliments sont réchauffés en douceur, ils ne se dessèchent pas et ne continuent pas de cuire. Ils se réchauffent sur toutes leurs faces et ne doivent pas être mélangés ni retournés durant l'opération.

Vous pouvez tout aussi bien réchauffer des assiettes garnies (viande, légumes, pommes de terre) que des aliments préparés séparément.

Vaisselle de cuisson

Vous pouvez réchauffer de petites quantités sur une assiette et de plus grandes dans un récipient de cuisson.

Durée

Pour **une** assiette garnie, réglez 10 à 15 minutes. Réchauffer plusieurs assiettes prend un peu plus longtemps.
Si vous voulez démarrer plusieurs opérations de réchauffage l'une après l'autre, réduisez la durée d'environ 5 minutes pour la deuxième opération ainsi que pour les suivantes, car l'enceinte de cuisson est déjà chaude.

Humidité

Plus la teneur en humidité des aliments est élevée, plus le réglage du taux d'humidité doit être bas.

Conseils

Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments pour les réchauffer.

Ne faites pas réchauffer de gros morceaux, comme un rôti, en une seule pièce, mais portionnez-les et disposez-les sur des assiettes. Coupez en deux les aliments compacts comme des poivrons farcis ou des roulades.

Les aliments panés, p. ex. les escalopes, ne restent pas croustillants.

Réchauffez les sauces séparément.
Exceptions : les plats préparés en sauce (p. ex. le goulache).

Réglages

Programmes spéciaux > Réchauffer ou
Modes de fonctionnement > Cuisson combinée > Chaleur tournante Plus
Température : voir tableau
Taux d'humidité : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8–10
Garnitures			
Pâtes Riz Pommes d. t., coupées en 2 dans la longueur	120	70	8–10
Boulettes Purée de pomme de terre	140	70	18–20
Viande et volaille			
Rôti en tranches, 1,5 cm d'épaisseur Roulades, coupées en tranches Goulache Ragoût de mouton Escalopes de poulet Escalopes de dinde, coupées en tranches	140	70	11–13
Poisson			
Filet de poisson Roulade de poisson, coupée en 2 morceaux	140	70	10–12
Assiettes garnies			
Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivrons farcis (coupés en deux), riz Emincé de poulet, riz Soupe de légumes Velouté Bouillon Plat unique	120	70	10–12

Décongeler

Le processus de décongélation est bien plus rapide dans l'appareil qu'à la température ambiante.

Température

La température optimale de décongélation est de 60 °C.
Exceptions : viande hachée et gibier 50 °C.

Avant et après la décongélation

Le cas échéant, retirez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.
Exceptions :
décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage. Sinon, ils risquent d'absorber de l'humidité et de ramollir.

Après avoir sorti les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelque temps à la température ambiante. Ce temps d'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

Récipients de cuisson

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme la volaille, utilisez un récipient perforé et placez le bac de récupération en dessous. Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

⚠ Eliminez ensuite l'eau de décongélation de la volaille et ne la réutilisez jamais! Risque de salmonelles!

Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être décongelés dans un récipient non perforé.

Conseils

Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson pour le faire cuire. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices : prévoyez 2 à 5 minutes suivant l'épaisseur.

A la moitié du temps de décongélation, séparez les aliments ou détachez les morceaux, par exemple dans le cas de baies ou de morceaux de viande ou de poisson, et répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des produits décongelés.

Faites décongeler les plats préparés comme indiqué sur l'emballage.

Réglages

Décongeler, ou
Cuisson vapeur
Température : voir tableau
Temps de cuisson : voir tableau

Programmes spéciaux

Aliments	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
Produits laitiers				
Fromage en tranches	125	60	15	10
Séré	250	60	20–25	10–15
Crème	250	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Quartiers de pommes	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises/ groseilles	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250	60	20–22	10–15
Légumes				
surgelés en bloc, p. ex. chou vert, épinards, chou rouge	300	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Truites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crabes	300	60	4–6	5

Aliments	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
Viande				
Rôtir	coupé en tranches	60	8–10	15–20
Goulache	500	60	30–40	10–15
Goulache	1000	60	50–60	10–15
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
Viande hachée	500	50	20–30	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / côtelettes / saucisses à rôtir	800	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtisserie à base de pâte feuilletée/levée		60	10–12	10–15
Pâtisserie à base de pâte travaillée/cake	400	60	15	10–15
Pains/petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain bis, tranché	250	60	40	15
Pain complet, tranché	250	60	65	15
Pain blanc, tranché	150	60	30	20

Stérilisation / conserves

Fruits / légumes

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires propres et en parfait état. Vous pouvez utiliser des bocaux en verre à couvercle Twist-off ou à couvercle en verre avec joint en caoutchouc.

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.

Fruits

Triez les fruits, lavez-les rapidement, mais soigneusement, puis laissez-les égoutter. Nettoyez les baies avec précaution. Ces fruits sont très délicats et s'écrasent facilement.
Epluchez-les, équeutez-les, épépinez-les ou dénoyautez-les. Coupez les gros fruits en petits morceaux. Par exemple, coupez les pommes en quartiers.
Dans le cas de fruits à noyau (prunes, abricots), piquez-les plusieurs fois avec une fourchette ou une pique en bois. Sinon, ils éclateront à la cuisson.

Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.
Blanchissez les légumes verts avant la stérilisation pour qu'ils conservent leur couleur (voir chapitre "Blanchir").

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser les aliments, au maximum jusqu'à 3 cm du bord. La compression des aliments dans le pot détruirait les parois cellulaires. Tapotez doucement le bocal sur un torchon pour mieux répartir son contenu.

Remplissez les bocaux de liquide de sorte que les aliments à stériliser soient entièrement recouverts.
Avec des fruits, vous pouvez utiliser de l'eau sucrée, pour des légumes, de l'eau salée ou vinaigrée, selon vos goûts.

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir déclenché l'appareil.

Laissez-les refroidir, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures.

Manière de procéder

- Insérez la grille au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux en verre, qui devraient être de la même taille, sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Programmes automatiques > (Fruits/Légumes) > ... > Stérilisation/conserves

ou

Autres programmes > Stérilisation >

ou

Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments	Température en °C	Durée en minutes*
Baies		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles rouges	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Viande		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux de 1,0 l. Pour des bocaux de 0,5 l, la durée se réduit de 15 minutes ; pour des bocaux de 0,25 l, de 20 minutes.

Gâteaux (stérilisation)

La pâte travaillée, la pâte à biscuit et la pâte levée peuvent être stérilisées. Le gâteau se conserve alors environ 6 mois. Les gâteaux **aux fruits ne se conservent pas** et doivent être consommés dans les 2 jours.

Bocaux

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires propres et en parfait état. Les bocaux doivent être plus étroits à la base qu'au col (ceci permet de les renverser). Les bocaux de 0,25 l sont les plus appropriés.

La fermeture du bocal doit être hermétique, avec une rondelle en caoutchouc, un couvercle en verre fixé au bocal et un clip de fermeture à ressort.

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

Manière de procéder

- Beurrez les bocaux jusqu'à environ 1 cm du bord.
- Parsemez de chapelure.
- Remplissez les bocaux de pâte, à moitié ou aux trois quarts selon la recette. Veuillez vous assurer que le bord du bocal reste propre.
- Insérez la grille au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux **ouverts** sur la grille ; ils doivent être de taille identique. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Après la stérilisation, fermez les bocaux **immédiatement** avec la rondelle, le couvercle et le clip ; le gâteau ne doit pas refroidir.
  Si la pâte a un peu débordé, enfoncez-la dans le bocal à l'aide du couvercle.

Réglages

Type de pâte	Mode de fonctionnement	Etape	Température en °C	Humidité en %	Durée en minutes
Pâte travaillée	Chaleur sole-voûte	-	160	-	25–45
Pâte à biscuit	Chaleur sole-voûte	-	160	-	50–55
Pâte levée	Cuisson combinée Chaleur sole-voûte	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Extraction de jus

Cet appareil vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, tels que les baies et les cerises.

Les fruits trop mûrs conviennent particulièrement bien à la préparation de jus de fruits. Plus ils sont mûrs, plus le jus sera abondant et parfumé.

Préparation

Triez et nettoyez les fruits dont vous voulez extraire le jus. Coupez les parties abîmées.

Otez les queues des raisins et des griottes, car elles sont amères. Inutile d'équeuter les baies.

Conseils

Mélangez les fruits doux et les fruits âpres pour arrondir le goût.

La plupart des fruits fourniront plus de jus et un meilleur arôme si vous leur ajoutez du sucre et que vous laissez reposer quelques heures. Nous recommandons d'ajouter, pour 1 kg de fruits doux, 50–100 g de sucre ; pour 1 kg de fruits âpres, 100–150 g de sucre.

Si vous voulez conserver le jus obtenu, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres que vous refermerez immédiatement.

Manière de procéder

- Disposez les fruits préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Placez en dessous un récipient non perforé ou le bac de récupération pour recueillir le jus.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 40-70 minutes

Sécher

Pour faire sécher / déshydrater, utilisez uniquement le mode de fonctionnement Cuisson combinée afin d'éliminer l'humidité.

Manière de procéder

- Coupez les aliments en morceaux de taille identique.
- Répartissez les morceaux sur la grille ou dans un récipient de cuisson perforé.
- Insérez le bac de récupération au niveau le plus bas.

Conseil

Il ne convient pas de faire sécher des bananes et des ananas au combi-four vapeur.

Réglages

Autres programmes > Sécher

ou

Cuisson combinée
Température : voir tableau
Durée : voir tableau
Taux d'humidité : 20 %

Aliments	Température en °C	Durée en h
Rondelles de pomme	50–70	5–8
Abricots coupés en deux, dénoyautés	60–70	10–12
Quartiers de poires	70–80	7–8
Fines herbes	40–60	1,5–2,5
Champignons	50–70	3–4
Tomates coupées en quatre	60–70	7–9
Agrumes coupés en tranches	70–80	8–9
Quetsches dénoyautées	60–70	10–12

Fabriquer des yaourts maison

Vous aurez besoin de lait et, pour lancer la fermentation, de yaourt ou de ferment, que l'on trouve p. ex. dans les magasins de produits diététiques.

Utilisez du yaourt nature avec des cultures vivantes et sans additifs. Le yaourt traité thermiquement ne convient pas.

Le yaourt doit être frais (courte durée de stockage).

Vous pouvez utiliser du lait UHT non réfrigéré ou du lait frais. Le lait UHT peut être utilisé sans autre traitement. Le lait frais doit auparavant être chauffé à 90 °C (pas bouilli !) puis refroidi à 35 °C. Le yaourt à base de lait frais sera un peu plus ferme que celui préparé avec du lait UHT.

Le yaourt et le lait utilisés doivent avoir la même teneur en matières grasses.

Durant le temps d'attente, les pots en verre ne doivent pas être déplacés ni bousculés.

Une fois préparé, le yaourt doit être immédiatement refroidi au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées dans le yaourt de base influent sur la consistance des yaourts fabriqués. Tous les yaourts ne fonctionnent pas aussi bien comme yaourt de base.

Causes possibles en cas de mauvais résultats

Le yaourt ne prend pas :
mauvais stockage du yaourt de base, la chaîne du froid a été rompue, l'emballage était endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

Du liquide s'est déposé :
les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas été refroidi suffisamment vite.

Le yaourt est granuleux :
le lait a été porté à trop haute température, le lait n'était pas intact, le lait et le yaourt de base n'ont pas été mélangés de façon homogène.

Conseil

Si vous utilisez des ferments de yaourt, vous pouvez fabriquer du yaourt à base d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 de litre de lait avec 1/4 de litre de crème.

Manière de procéder

- Mélangez 100 g de yaourt avec 1 litre de lait ou suivez les instructions indiquées sur l'emballage des ferments de yaourt.
- Répartissez le mélange de lait et de yaourt dans des pots, puis fermez-les.
- Placez les pots fermés dans un récipient de cuisson ou sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Placez les pots au réfrigérateur dès la durée écoulée. Ne bougez pas inutilement les pots.

Réglages

Programmes automatiques > Spécial > Fabriquer des yaourts maison

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 40 °C
Durée : 05:00 heures

Faire lever la pâte

Manière de procéder

- Préparez la pâte selon votre recette.
- Couvrez ensuite la jatte contenant la pâte et posez-la sur la grille.

Réglages

Autres programmes > Faire lever la pâte

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 40 °C
Durée : selon les indications de la recette

Faire fondre de la gélatine

Manière de procéder

- Faites ramollir les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau froide. Les feuilles de gélatine doivent être entièrement recouvertes d'eau. Essorez les feuilles de gélatine et videz l'eau du récipient. Replacez ensuite les feuilles de gélatine dans le récipient.
- Mettez la gélatine **moulue** dans un plat creux et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Programmes automatiques > Spécial > Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 90 °C
Durée : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Cet appareil vous permet de faire fondre tous les types de chocolat.

Manière de procéder

- Cassez le chocolat en petits morceaux.
  Placez le sachet contenant le glaçage, encore fermé, dans un récipient de cuisson perforé.
- Si vous voulez faire fondre de grandes quantités de chocolat, utilisez un récipient de cuisson non perforé. Pour de petites quantités, utilisez une tasse ou un petit plat.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.
- Si vous faites fondre de grandes quantités, remuez de temps en temps.

Réglages

Programmes automatiques > Spécial > Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 65 °C
Durée : 20 minutes

Peler des aliments

Manière de procéder

- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Disposez les fruits et légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide. Sinon, vous ne pourrez pas les éplucher.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Aliments	Durée en minutes
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivrons	4
Pêches	1
Tomates	1

Conserver des pommes

La durée de conservation des pommes non traitées peut être rallongée. Si les pommes sont stockées dans une pièce sèche, fraîche et bien ventilée, elles peuvent se conserver 5 à 6 mois. Ceci ne s'applique qu'aux pommes et non aux autres fruits à pépins.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 50 °C
Durée : 5 minutes

Blanchir

Les fruits et les légumes destinés à être congelés devraient être blanchis au préalable. Ainsi les aliments se conserveront mieux au congélateur.

Les légumes blanchis au préalable conservent mieux leur couleur naturelle.

Manière de procéder

- Disposez les fruits et les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois les fruits et les légumes blanchis, plongez-les dans de l'eau glacée pour qu'ils refroidissent rapidement. Puis laissez-les égoutter.

Réglages

Programmes automatiques > (Fruits/Légumes) > ... > Blanchir

ou

Autres programmes > Blanchir

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 1 minute

Faire suer des oignons

La cuisson à l'étuvée consiste à cuire un aliment dans son propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de matière grasse.

Manière de procéder

- Coupez les oignons, placez-les avec un peu de beurre dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.

Réglages

Programmes automatiques > Spécial > Faire suer des oignons

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Stériliser la vaisselle

A la fin de ce programme, les récipients et biberons qui ont été stérilisés dans l'appareil sont stériles tout comme si vous les aviez fait bouillir. Vérifiez tout d'abord les indications du fabricant pour vous assurer que toutes les pièces résistent à des températures allant jusqu'à 100 °C et à la vapeur chaude.

N'assemblez à nouveau les biberons que lorsque toutes les pièces sont parfaitement sèches. Ce n'est qu'ainsi que vous éviterez une nouvelle formation de germes.

Manière de procéder

- Désassemblez les pièces détachables des biberons. Disposez toutes les pièces sur la grille ou dans un récipient de cuisson perforé de sorte qu'elles ne se touchent pas (posez-les à plat ou ouverture orientée vers le bas). La vapeur chaude pourra ainsi circuler librement autour de chaque pièce.

Réglages

Autres programmes > Stériliser la vaisselle

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 15 minutes

Faire chauffer des serviettes

Manière de procéder

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les dans un récipient de cuisson perforé.

Réglages

Programmes automatiques > Spécial > Faire chauffer des serviettes

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 70 °C
Durée : 2 minutes

Décristalliser du miel

Manière de procéder

- Dévissez légèrement le couvercle du pot de miel et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé ou sur la grille.
- Remuez le miel de temps en temps.

Réglages

Programmes automatiques > Spécial > Décristalliser du miel

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 60 °C
Durée : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot ou la quantité de miel)

Préparer une royale

Manière de procéder

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (sans fouetter).
- Assaisonnez le mélange d'œuf et de lait et versez-le dans un récipient beurré non perforé.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Généralités

Veillez à ce que les deux filtres à graisses soient en place dans l'appareil.

Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée, car elle se dessécherait. Décongelez-la au préalable.

Posez la viande directement sur la grille et glissez le bac de récupération au-dessous. Ceci permet d'obtenir un brunissement intégral et de recueillir en même temps le jus de viande qui pourra ensuite servir à préparer une sauce.

Laissez "reposer" le rôti environ 10 minutes avant de le découper afin que le jus de viande se répartisse uniformément.

Pour le rôtissage, l'enceinte de cuisson n'est pas préchauffée. Une fois préparée, la viande s'enfourne dans l'appareil encore froid.

Chaleur tournante Plus

Nous vous recommandons de ne préparer votre rôti qu'en combinaison avec la vapeur : ainsi la viande maigre ne se dessèche pas ; la graisse ne gicle pas autant et l'enceinte de cuisson reste plus propre.

Cuisson combinée

La cuisson en combiné s'effectuant à basse température, les temps de cuisson sont plus longs qu'avec un mode traditionnel.
Plus la température de l'enceinte de cuisson est basse par rapport à la température à cœur, plus la cuisson se prolonge et plus la viande devient tendre.

La viande maigre sera particulièrement bien réussie si, dans une première étape, vous la faites brunir à haute température et à un faible taux d'humidité, puis, dans une deuxième étape, réduisez la température pour terminer la cuisson (à basse température). La durée du rôtissage varie en fonction de l'épaisseur de la viande.

Dans une première étape, faites cuire la viande grasse présentant une croûte à haute température pour laisser s'écouler la graisse et brunir la croûte.
Dans une deuxième étape, baissez la température et augmentez le taux d'humidité. La viande cuit ainsi lentement et de manière uniforme. Les protéines du muscle se décomposent et la viande devient tendre.
Dans une troisième étape, augmentez la température afin d'obtenir une croûte bien croustillante.

Les plats braisés devraient, dans une première étape, brunir à haute température combinée à un faible taux d'humidité. Dans une deuxième étape, ils cuiront longtemps, à température réduite et à un taux d'humidité plus élevé. La viande sera ainsi particulièrement tendre.

Réglages

Cuisson combinée (rôtissage)				
Type de viande	**Etape**	**Température en °C**	**Humidité en %**	**Durée en minutes**
Volaille				
Canard (entier jusqu'à 3 kg)	1 2 3	100 130 180	95 30 30	30 60 - 90 10 - 20
Oie (entière jusqu'à 4 kg)	1 2	100 130 - 150	95 30	60 120 - 150
Cuisse d'oie	1 2 3	100 130 180	95 30 30	30 30 - 40 10 - 15
Poulet (entier)	1 2	200 200 - 225	95 30	40 10
Cuisses de poulet	1 2	200 200 - 225	95 30	30 10 - 15
Dinde (entière jusqu'à 4 kg)	1 2	120 190 - 210	30 30	180 15 - 25
Suprême de dinde	1 2	200 - 225 100	95 30	30 - 40 20 - 60
Cuisses de dinde	1 2	200 - 225 100	95 30	30 - 40 45 - 80
Veau				
Filet	1	200 - 225	20	40 - 50
Viande braisée	1 2	200 - 225 145	20 50	30 - 35 240

Plus la température est basse durant la deuxième étape de cuisson, plus le rôti sera tendre. Le processus de cuisson peut ainsi durer plusieurs heures.

Cuisson combinée (rôtissage)				
Type de viande	**Etape**	**Température en °C**	**Humidité en %**	**Durée en minutes**
Agneau				
Gigot	1 2	200 - 225 100	50 30	35 - 40 120 - 160
Couronne	1 2	225 40 - 70	20 100	20 - 35 20
Bœuf				
Filet	1	210 - 225	20	40 - 60
Rosbif	1	200 - 225	20	40 - 120
Viande braisée	1 2	200 - 225 145	20 50	35 240
Porc				
Filet	1	200 - 225	20	25 - 35
Jarret	1	190 - 210	30	110 - 120
Rôti de porc croustillant	1 2 3	205 85 180	20 100 20	40 - 70 120 20 - 40
Viande braisée	1 2	180 - 210 150	30 50	40 50 - 90
Gibier				
Rôti de cerf	1 2	225 100	30 50	30 - 40 50 - 120
Cuissot de chevreuil	1 2	225 100	30 50	35 - 40 60 - 80
Rôti de sanglier	1 2	200 - 220 150	30 50	40 - 45 70 - 90

Plus la température est basse durant la deuxième étape de cuisson, plus le rôti sera tendre. Le processus de cuisson peut ainsi durer plusieurs heures.

Généralités

Cuire les aliments en douceur est bénéfique à la santé. Les gâteaux, pizzas, frites et pâtisseries ne devraient donc brunir que légèrement, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Lorsque vous faites de la pâtisserie ou cuisez au four, retirez le filtre à graisses de la paroi arrière, sinon vos gâteaux risquent de ne pas brunir de manière uniforme (exceptions : tarte aux prunes, pizza généreusement garnie).

Faites cuire les pizzas et gâteaux présentant une certaine teneur en eau, comme les tartes aux prunes, en mode Cuisson combinée et avec un taux d'humidité de 20 %.

Placez les gâteaux préparés dans des moules oblongs dans le sens de la longueur dans le four. La chaleur pourra ainsi se répartir de façon optimale à l'intérieur du moule et les gâteaux seront cuits de manière homogène.

Pour la pâtisserie, utilisez de préférence des moules foncés. Ces derniers absorbent mieux la chaleur qu'ils transfèrent plus rapidement à la pâte. Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est-à-dire qu'ils la repoussent. Le temps de cuisson des gâteaux est plus long dans les moules en fer blanc.

Cuisez simultanément sur 2 niveaux au maximum.

Si vous voulez cuire de la pâtisserie simultanément sur 2 niveaux, utilisez les niveaux 2 et 4 à partir du bas. Si vous utilisez le bac de récupération comme deuxième tôle à pâtisserie, vous obtiendrez une cuisson homogène en plaçant le bac au niveau 2 et la tôle au niveau 4 à partir du bas.

Faites cuire le pain et les petits pains sur une tôle à pâtisserie graissée et saupoudrée de farine.

Chaleur tournante Plus

Ne cuisez que sur un seul niveau si vous préparez des gâteaux avec une certaine teneur en eau comme les tartes aux prunes.

Utilisez le bac de récupération pour cuire des tartes aux fruits sur plaque, p. ex. une tarte aux prunes. Etant donné que ses bords sont plus élevés, le jus de fruits ne déborde pas aussi rapidement, ce qui facilite le nettoyage de l'enceinte de cuisson.

Réglez la température la plus basse préconisée par le fabricant pour cuire des produits surgelés comme les frites, croquettes, gâteaux, pizzas et baguettes.

Pour cuire à la Chaleur tournante Plus, réduisez d'environ 20 °C les températures indiquées pour le mode Chaleur sole-voûte.

Tableau de cuisson (pâtisserie)

Chaleur tournante Plus		
Type de pâte	**Température en °C**	**Durée en minutes**
Pâte à biscuit		
Génoise haute	170 - 190	30 - 40
Biscuit roulé	160 - 170	20 - 25
Pâtisserie meringuée		
Meringue	90 - 100	140 - 160
Pâte levée		
Pizza Tarte à l'oignon Tarte aux prunes	200 - 220	25 - 30
Pâte à l'huile et au séré	150 - 170	30 - 40

Spécial gâteaux

Ce mode de fonctionnement se prête particulièrement bien à la préparation de

– pâte travaillée ; elle lève de manière uniforme, devient très légère et aérée.

– pâte à choux (p. ex. petits choux) ; elle lève particulièrement bien et sèche bien de l'intérieur.

– pâtisserie à la saumure surgelée ; elle est brillante à souhait et les grains de sel sont parfaitement conservés.

Pour la pâtisserie, utilisez de préférence des moules foncés.

Tableau de cuisson (pâtisserie)

Spécial gâteaux		
Type de pâte	**Température en °C**	**Durée en minutes**
Pâte à choux	140 - 160	50 - 60
Pâte travaillée	150 - 170	50 - 60

Automatic

Utilisez les moules indiqués dans le livre de pâtisserie.

Cuisson combinée

Les petites pâtisseries en pâte brisée seront particulièrement bien réussies si vous les faites cuire à un taux d'humidité de 95 %.

Vous obtiendrez de la brillance pour les pains, petits pains et la pâte feuilletée en les humidifiant (taux d'humidité max., basse température) lors de la première étape de cuisson. La pâte brunit à un taux d'humidité élevé et à haute température. Elle sèche à un taux d'humidité réduit et à haute température.

Préparez les petits pains précuits à un taux d'humidité de 90 % et à la température indiquée sur l'emballage.

Cuisson de pâtisseries/pain

Tableau de cuisson (pâtisserie)

Cuisson combinée (pâtisseries/pain)				
Type de pâte	**Etape**	**Température en °C**	**Humidité en %**	**Durée en minutes**
Pâte feuilletée	1 2 3 4	100 170 - 190 170 - 190 170 - 190	100 90 75 20	7 15 5 6
Pâte levée				
Baguette	1 2 3 4	40 50 210 160 - 195	100 100 50 20	8 4 6 30
Gâteaux sur plaque aux fruits	1 2	160 - 190 160	90 30	20 - 23 6
Croissants	1 2 3 4	100 160 - 180 150 150	100 90 75 30	7 17 - 22 3 3
Pita	1 2 3 4	40 50 210 165 - 185	100 100 20 20	10 2 6 25
Tresse	1 2 3	100 140 - 170 150	100 90 30	7 17 - 21 15
Pain seigle / froment	1 2	210 180 - 200	50 20	5 50

Pour faire du pain, n'utilisez pas plus de 750 g de farine.

Cuisson combinée (pâtisseries / pain)				
Type de pâte	**Etape**	**Température en °C**	**Humidité en %**	**Durée en minutes**
Pâte levée				
Petits pains aux céréales	1 2	155 210	90 20	9 15 - 25
Pain blanc	1 2 3 4	40 50 210 170 - 195	100 100 50 20	8 4 6 30
Petits pains blancs	1 2 3	40 155 200	100 90 20	6 5 15 - 25
Pain bis au froment	1 2 3 4	40 50 210 170 - 190	100 100 50 20	8 4 6 30
Pâte brisée				
Petits gâteaux	1	150 - 170	95	20 - 25
Tourte aux fruits	1 2 3	180 - 225 150 - 170 150 - 160	30 30 20	6 5 45
Fond de tarte	1	160 - 190	95	20 - 25
Gratin	1	160 - 180	95	45 - 55

Pour faire du pain, n'utilisez pas plus de 750 g de farine.

Utilisation des programmes automatiques

Votre appareil dispose de nombreux programmes automatiques. Chaque programme comprend des modes de fonctionnement, températures et durées spécifiques. Il vous suffit donc de sélectionner les données correspondant aux aliments de votre choix parmi celles qui vous sont proposées.

Le degré de cuisson et le brunissement sont illustrés par une barre à sept segments. Un degré de cuisson, resp. de brunissement moyen est réglé par défaut en usine et indiqué par un segment plein au centre de la barre. Pour obtenir le réglage souhaité, déplacez le segment plein vers la droite ou vers la gauche.

Les indications de poids se réfèrent à une pièce. Vous pouvez faire cuire une pièce de saumon de 250 g ou plusieurs pièces de saumon de 250 g chacune, simultanément.

Certains programmes vous donnent des indications concernant le niveau d'enfournement et le moment d'enfourner le plat. Suivez, resp. validez ces indications.

Après une cuisson, laissez d'abord refroidir l'appareil avant de démarrer un programme automatique.

Lorsque vous placez des aliments dans un four chaud, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. De la vapeur très chaude pourrait s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.
Veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude ni avec les parois brûlantes de l'enceinte de cuisson. Risque de blessure et de brûlure !

L'heure de démarrage peut être différée au moyen de "Départ à" ou de "Fin à".

Pour arrêter prématurément un programme automatique, vous devez déclencher l'appareil.

Si, à la fin d'un programme automatique, les aliments ne sont pas cuits à votre goût, sélectionnez "Prolonger la cuisson" au moyen de la touche sensitive ‣≡.

Les programmes automatiques peuvent également être sauvegardés en tant que "Programmes personnalisés".

- Sélectionnez "Programmes automatiques".
- Sélectionnez le sous-menu correspondant (p. ex. Légumes).
- Sélectionnez le légume (p. ex. chou-fleur).
- Sélectionnez et validez les données correspondantes.
- Sélectionnez la méthode de cuisson et, si nécessaire, le degré de cuisson.

Prolonger la cuisson

Si, à la fin d'un programme automatique, les aliments ne sont pas cuits à votre goût, vous pouvez prolonger la cuisson.

- Effleurez la touche ‣≡.
- Confirmez "Prolonger la cuisson".

Tresse suisse

Durée du programme : env. 51 minutes

Ingrédients pour une tresse

675 g de farine de froment type 405
75 g de farine d'épeautre type 630
120 g de beurre ramolli
2 cuillères à café de sel
1 cube de levure fraîche
400 ml de lait tiède

Beurre pour graisser
Farine pour enfariner

1. Tamiser la farine dans une jatte, ajouter le beurre et le sel. Dissoudre la levure dans le lait et l'ajouter.

2. Travailler les ingrédients de façon à obtenir une pâte lisse, recouvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant environ 1 heure.

3. Diviser la pâte en 3 bandes de taille identique, former une tresse et la poser sur la tôle à pâtisserie graissée et enfarinée et faire cuire.

Réglage Programme automatique

Automatic > Pain >Tresse suisse > Cuisson pâtisseries/pain

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 90 °C
Humidité : 100 %
Durée : 6 minutes
2e étape
Température : 180–220 °C
Humidité : 50 %
Durée : 45 minutes

Niveau d'enfournement
2e à partir du bas

Baguettes

Durée du programme : 48 minutes

Ingrédients pour 2 baguettes

500 g de farine de froment type 405
20 g de levure fraîche
3 g de sucre
10 g de sel
10 g de beurre ramolli
260 ml d'eau tiède

Beurre pour graisser
Farine pour enfariner

1. Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau, puis mélanger à la farine en ajoutant le sel et le beurre.

2. Pétrir la pâte env. 7 minutes. La laisser lever dans la jatte, au four, à découvert, pendant 20 minutes, programme "Faire lever la pâte" ou réglage Cuisson combinée, 30 °C, humidité 100 %.

3. Avec la pâte, façonner 2 baguettes sur une surface farinée, puis les déposer sur la tôle à pâtisserie graissée et enfarinée. Tracer plusieurs entailles en formant un S et enfourner.

Réglage Programme automatique

Automatic > Pain > Baguettes > Cuisson pâtisseries/pain

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée : 8 minutes
2e étape
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée : 4 minutes
3e étape
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée : 6 minutes
4e étape
Température : 160–195 °C
Humidité : 20 %
Durée : 30 minutes

Niveau d'enfournement
3e à partir du bas

Pita

Durée du programme : 53 minutes

Ingrédients pour 1 tôle de 28 cm ∅

1 cube de levure fraîche
150 ml d'eau tiède
300 g de farine de froment type 405
1 pincée de sucre
2 cuillères à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Garniture

2–3 cuillères à soupe d'huile d'olive
sésame noir

Beurre pour graisser
Farine pour saupoudrer

1. Dissoudre la levure dans l'eau, ajouter la farine, le sucre, le sel et l'huile et pétrir env. 7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. La laisser lever dans la jatte, au four, à découvert, pendant 20 minutes, programme "Faire lever la pâte" ou réglage Cuisson combinée, 30 °C, humidité 100 %.

2. Former une pita et la placer dans un moule rond, graissé et enfariné p. ex. un moule à pâtisserie rond ou un moule à charnière.

3. Badigeonner d'huile, parsemer de sésame, placer sur la grille et enfourner.

Réglage Programme automatique

Automatic > Pain > Pita > Cuisson pâtisseries/pain

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée : 20 minutes
2e étape
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée : 2 minutes
3e étape
Température : 210 °C
Humidité : 20 %
Durée : 6 minutes
4e étape
Température : 165–185 °C
Humidité : 20 %
Durée : 25 minutes

Niveau d'enfournement
3e à partir du bas

Petits pains aux céréales

Durée du programme : 24–34 minutes

Ingrédients pour 8–10 pièces

250 g de farine d'épeautre type 630
250 g de farine de blé complet
2 cuillères à café de sel
100 g de graines de tournesol
1 cube de levure fraîche
300 ml d'eau tiède

Garniture

Pavot
Sésame
Graines de tournesol ou millet

Beurre pour graisser
Farine pour enfariner

1. Mélanger la farine, le sel et les graines de tournesol, dissoudre la levure dans de l'eau tiède et l'ajouter au mélange. Pétrir env. 3–4 minutes. Laisser lever la pâte dans le four, programme "Faire lever la pâte" ou réglage Cuisson combinée 30 °C, 100 % d'humidité, pendant 20 minutes.

2. Façonner des petits pains, les rouler dans des graines de votre choix, les placer sur la tôle graissée et enfarinée et faire cuire.

Réglage Programme automatique

Automatic > Petits pains > Petits pains aux céréales > Cuisson de pâtisseries/pain

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 155 °C
Humidité : 90 %
Durée : 9 minutes
2e étape
Température : 210 °C
Humidité : 20 %
Durée : 15–25 minutes

Niveau d'enfournement
3e à partir du bas

Pain bis au froment

Durée du programme : 48 minutes

Ingrédients pour 1 pain

1 cube de levure fraîche
$^1/_2$ cuillère à café de sucre
280 ml d'eau tiède
375 g de farine de froment type 405
125 g de farine de seigle type 997
2–3 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe d'huile

Beurre pour graisser
Farine pour enfariner

1. Dissoudre la levure émiettée dans l'eau avec le sucre, ajouter la farine, le sel et l'huile et pétrir pendant environ 7 minutes.

2. Laisser lever la pâte dans la jatte, au four, à découvert, pendant 20 minutes, programme "Faire lever la pâte" ou réglage Cuisson combinée, 30 °C, 100 % d'humidité.

3. Pétrir à nouveau, former une miche, la poser dans le sens de la longueur sur la tôle à pâtisserie graissée et enfarinée, puis inciser la pâte plusieurs fois en diagonale et faire cuire.

Réglage Programme automatique

Automatic > Pain > Pain bis au froment > Cuisson de pâtisseries/pain

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 40 °C
Humidité: 100 %
Durée : 8 minutes
2e étape
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée : 4 minutes
3e étape
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée : 6 minutes
4e étape
Température : 170–190 °C
Humidité : 20 %
Durée : 30 minutes

Niveau d'enfournement
3e à partir du bas

Petits pains blancs

Durée du programme : 26–36 minutes

Ingrédients pour 8 petits pains

20 g de levure fraîche
260 ml d'eau tiède
500 g de farine de froment type 405
10 g de sel
3 g sucre
10 g de beurre

Beurre pour graisser
Farine pour enfariner

1. Dissoudre la levure dans l'eau, ajouter la farine, le sel, le sucre et le beurre, et pétrir pendant environ 7 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2. Laisser lever la pâte dans la jatte, au four, à découvert, pendant 20 minutes, programme "Faire lever la pâte" ou réglage Cuisson combinée, 30 °C, 100 % d'humidité.

3. Pétrir la pâte, façonner 8 petits pains, les placer sur la tôle à pâtisserie graissée et enfarinée, faire une entaille au milieu et faire cuire.

Réglage Programme automatique

Automatic > Petits pains > Petits pains blancs > Cuisson de pâtisseries/pains

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 40 °C
Humidité : 100 %
Durée : 6 minutes
2e étape
Température : 155 °C
Humidité : 90 %
Durée : 5 minutes
3e étape
Température : 200 °C
Humidité : 20 %
Durée : 15–25 minutes

Niveau d'enfournement
3e à partir du bas

Pain blanc

Durée du programme : 48 minutes

Ingrédients pour 1 pain

20 g de levure fraîche
260 ml d'eau tiède
500 g de farine de froment type 405
10 g de sel
3 g sucre
10 g de beurre

Beurre pour graisser
Farine pour enfariner

1. Dissoudre la levure dans l'eau, ajouter la farine, le sel, le sucre et le beurre, et pétrir pendant environ 7 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2. Laisser lever la pâte dans la jatte, au four, à découvert, pendant 20 minutes, programme "Faire lever la pâte" ou réglage Cuisson combinée, 30 °C, 100 % d'humidité.

3. Former une miche avec la pâte, inciser plusieurs fois en diagonale, poser la miche sur une tôle à pâtisserie graissée et enfarinée, puis faire cuire.

Réglage Programme automatique

Automatic > Pain > Pain blanc > Cuisson de pâtisseries/pain

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 40 °C
Humidité: 100 %
Durée : 8 minutes
2e étape
Température : 50 °C
Humidité : 100 %
Durée : 4 minutes
3e étape
Température : 210 °C
Humidité : 50 %
Durée : 6 minutes
4e étape
Température : 170–195 °C
Humidité : 20 %
Durée : 30 minutes

Niveau d'enfournement
3e à partir du bas

Carré d'agneau

Durée du programme : 36 minutes

Ingrédients pour 4 parts

1 carré d'agneau (1,5 kg)
1–2 cuillères à soupe d'huile
Sel
Poivre

1. Entailler la viande au niveau des os, de telle sorte qu'ils se redressent à l'air libre. Avec du fil de cuisine, nouer de manière à former une couronne. Votre boucher préparera volontiers la viande pour vous.

2. Mélanger le sel et le poivre à l'huile et en badigeonner la viande.

3. Poser la viande sur la grille et faire rôtir.

Réglage Programme automatique

Automatic / Viande > Agneau > Carré d'agneau > Rôtir

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 225 °C
Humidité : 20 %
Durée : 16 minutes
2e étape
Température : 40–70 °C
Humidité : 20 %
Durée : 20 minutes

Niveau d'enfournement
Grille : 2e à partir du bas
Bac de récupération : 1er à partir du bas

Bœuf braisé

Durée du programme : 263 minutes

Ingrédients pour 4 parts

1 oignon doux
1 bouquet de légumes pour soupe
Max. 1–1,5 kg de jarret de bœuf
500 ml de vin rouge
500 ml de bouillon
150 g de crème fraîche
Maizena
50 ml d'eau
Sel
Poivre
Vin rouge

1. Eplucher l'oignon et l'émincer grossièrement, nettoyer les légumes et les émincer et faire mariner avec la viande dans le vin rouge et le bouillon pendant 24 heures.

2. Couvrir la viande de papier aluminium, la placer avec les légumes et le liquide un dans le bac de récupération et faire rôtir 90 minutes. Retirer le papier d'aluminium et continuer le rôtissage.

3. Une fois la cuisson terminée, faire passer les légumes avec le fond obtenu dans un tamis, y ajouter la crème fraîche et lier éventuellement avec de la Maizena. Asaissoner la sauce avec du sel, du poivre et du vin rouge.

Réglage Programme automatique

Automatic > Viande > Bœuf > Bœuf braisé > Rôtir
Durée: 263 minutes

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 225 °C
Humidité : 20 %
Durée : 23 minutes
2e étape
Température : 145 °C
Humidité : 50 %
Durée : 240 minutes

Niveau d'enfournement
Grille : 2e à partir du bas
Bac de récupération : 1er à partir du bas

Filet de bœuf

Durée du programme : 40–120 minutes

Ingrédients pour 4 parts

800 g de filet de bœuf (tranche du milieu), env. 6 cm d'épaisseur
Sel
Poivre
Huile

1. Oter le gras et les tendons de la viande. Mélanger le sel, le poivre, l'huile et en badigeonner la viande. Poser la viande sur la grille et faire rôtir.

Réglage Programme automatique

Automatic > Viande > Bœuf > Filet de bœuf > Pièce > Rôtir

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
Température : 220 °C
Humidité : 20 %
Durée : 40–120 minutes

Niveau d'enfournement
Grille : 2e à partir du bas
Bac de récupération : 1er à partir du bas

Rosbif accompagné de pommes de terre sautées et de rémoulade

Durée du programme : 40–120 minutes

Ingrédients pour 4–6 parts

1 kg de rosbif
Sel
Poivre
Huile

Rémoulade

1–2 cornichons
2 échalotes
Ciboulette
Persil
150 g de yaourt
5 cuillères à soupe de mayonnaise
Sel
Poivre
1 pincée de sucre
Jus de citron

Pommes de terres sautées

1 kg de pommes de terre cuites
1 gros oignon doux
100 g de lard en cubes
Beurre de cuisson
Poivre
Sel

1. Oter le gras et les tendons de la viande. Mélanger le sel, le poivre, l'huile et en badigeonner la viande. Poser la viande sur la grille et faire rôtir.

2. Entre-temps, couper les cornichons et les échalotes en petits morceaux, la ciboulette en petits tronçons et hacher finement le persil.

3. Mélanger tous les ingrédients de la rémoulade et assaisonner avec du sel, du poivre et du sucre.

4. Peler l'oignon doux et l'émincer en rondelles, tout comme les pommes de terre. Faire fondre le beurre de cuisson dans une poêle, ajouter les rondelles de pommes de terre, le lard et l'oignon, faire sauter et assaisonner avec du sel et du poivre.

Réglage Programme automatique

Automatic > Viande > Bœuf > Rosbif > Rôtir

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
Température : 220 °C
Humidité : 20 %
Durée : 40–120 minutes

Niveau d'enfournement
Grille : 2e à partir du bas
Bac de récupération : 1er à partir du bas

Filet de porc en croûte

Durée du programme : 35 minutes

Ingrédients pour 4 parts

1 filet mignon de porc de 400 g
Sel
Poivre
1 cuillère à soupe de beurre de cuisson

Farce
1 petite carotte
1 petite courgette
200 g de chair à saucisse de veau
4 cuillères à soupe de crème
60 g de tilsit
4 feuilles de sauge
Sel
Poivre

Pâte
1 paquet de pâte feuilletée ronde
4 tranches de jambon cuit

Pour badigeonner
1 jaune d'oeuf, calibre M
1 pincée de sel
1 cuillère à café de lait condensé

Papier sulfurisé

1. Saler et poivrer la viande, la saisir sur toutes ses faces à la poêle, avec du beurre de cuisson.

2. Peler la carotte, l'émincer en petits dés, couper également la courgette en petits dés. Placer chacun des légumes dans un plat perforé et les faire cuire (pour les réglages, voir étape 2). Mélanger la chair à saucisse de veau aux légumes, ajouter la crème et le tilsit.

3. Découper finement la sauge et l'ajouter ainsi que le sel et le poivre à la masse.

4. Déposer la pâte sur le plan de travail et la couvrir de jambon. L'enduire uniformément de farce. A la fin, ajouter la viande.

5. Etaler la pâte feuilletée, point de jonction orienté vers le bas, et la déposer sur la tôle à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.

6. Mélanger le jaune d'œuf avec du sel et le lait condensé. Enduire la pâte feuilletée avec ce mélange et faire cuire le tout (réglages, voir étape 6).

Etape 2
Réglages

Mode de fonctionnement : Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Etape 6
Réglage Programme automatique

Automatic > Viande > Porc > Filet de porc > Filet de porc en croûte > Cuisson de pâtisserie/pain

Etape 6
Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape : préchauffage
Température : 175–195 °C
Humidité : 20 %
2e étape : cuisson
Température : 175–195 °C
Humidité : 20 %
Durée : 35 minutes

Niveau d'enfournement
2e à partir du bas

Rôti de porc croustillant

Durée du programme : 180–230 minutes

Ingrédients pour 4 parts

1 bouquet de légumes pour soupe
500 ml de bouillon
750 g de rôti de porc avec couenne
Sel
Poivre
Thym
150 g crème fraîche
Maizena

1. Nettoyer les légumes pour la soupe, les couper en petits cubes ou en rondelles et les mettre avec le bouillon dans le bac de récupération.

2. Chez le boucher, faire entailler la couenne du rôti en forme de croix. Mélanger sel, poivre et huile et enduire la viande avec cette marinade, poser la viande sur la grille et enfourner avec le bac de récupération et faire cuire.

3. Tamiser le court-bouillon contenu dans le bac de récupération à l'aide d'une passoire.

4. Faire chauffer sur le plan de cuisson, graisser si nécessaire, ajouter la crème fraîche et lier avec de la Maizena. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Réglage Programme automatique

Automatic > Viande > Porc > Rôti de porc croustillant > Rôtir

Réglages manuels

Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 205 °C
Humidité: 20 %
Durée : 40–70 minutes
2e étape
Température : 85 °C
Humidité : 100 %
Durée : 120 minutes
3e étape
Température : 180 °C
Humidité : 40 %
Durée : 20–40 minutes

Niveau d'enfournement
Grille : 2e à partir du bas
Bac de récupération : 1er à partir du bas

Poulet

Durée du programme : 60 minutes

Ingrédients pour 2 parts

1 poulet (env. 1200 g)
2 cuillères à soupe d'huile
Sel
Poivre
Paprika en poudre

1. Laver et sécher l'intérieur et l'extérieur du poulet.

2. Mélanger l'huile aux épices et en badigeonner le poulet. Poser le poulet sur la grille poitrine vers haut, cuisses vers le haut, enfourner et rôtir.

Réglage Programme automatique

Automatic > Viande > Volaille > Poulet > entier > Rôtir

Réglages manuels

Etape 2
Mode de fonctionnement : Cuisson combinée
1ère étape
Température : 180–220 °C
Humidité : 95 %
Durée : 50 minutes
2e étape
Température : 225 °C
Humidité : 20 %
Durée : 10 minutes

Niveau d'enfournement
Grille : 3e à partir du bas
Bac de récupération : 1er à partir du bas

Légumes

	Blanchir	Cuisson vapeur	Stériliser
Chou-fleur	x	x	-
Haricots			
Haricots verts	x	x	x
Haricots jaunes	x	x	x
Fèves	x	x	-
Haricots princesse	x	x	-
Haricots grimpants	x	x	x
Brocoli	x	x	-
Chou chinois	x	x	-
Petits pois	x	x	-
Fenouil	x	x	-
Chou vert	x	x	-
Carottes			
Botte de carottes	x	x	-
Carottes parisiennes	x	x	-
Carottes tendres	x	x	-
Pommes de terre			
Pommes d.t. en robe des champs	-	x	-
Pommes de terre nature	-	x	-
Mange-tout	x	x	-
Chou-rave	x	x	-
Citrouille	x	x	-
Poireau	x	x	-
Epi de maïs	x	x	-
Bette	x	x	-

Légumes

	Blanchir	Cuisson vapeur
Poivrons	x	x
Choux de Bruxelles	x	x
Chou rouge	x	x
Asperges Asperges blanches Asperges vertes	 x x	 x x
Epinards	x	x
Chou pointu	x	x
Chou blanc	x	x
Chou frisé	x	x
Courgettes	x	x

Poisson

	Cuisson vapeur
Daurade	x
Truite	x
Flétan	x
Cabillaud	x
Carpe	x
Saumon	x
Pangasius	x
Sébaste	x
Aiglefin	x
Carrelet	x
Lieu noir	x

	Cuisson vapeur
Baudroie	x
Sole	x
Turbot	x
Tilapia	x
Perche du Nil	x
Sandre	x

Crustacés

	Cuisson vapeur
Crevettes roses	x
Crevettes géantes	x
Petites crevettes	x

Viande

Volaille	Rôtir	Cuisson de pâtisseries/pain
Poulet, entier	x	
Agneau		
Carré d'agneau	x	
Bœuf		
Filet de bœuf Pièce	x	
Bœuf braisé		
Rosbif Pièce*	x	-
Porc		
Filet mignon de porc		
Filet de porc en croûte	-	x
Rôti de porc croustillant	x	-

Riz

	Cuisson vapeur
Riz basmati	x
Riz étuvé	x
Riz à grain rond	x
Riz complet	x
Riz sauvage	x

Fruits

	Blanchir	Cuisson vapeur	Sécher	Stériliser
Pommes	x	x	x	x
Poires	x	x	x	-
Cerises	x	x	-	x
Prunes	x	x	x	x
Agrumes	-	-	x	-

Œufs de poule

	Cuisson vapeur
Petit calibre	
à la coque	x
mollet	x
dur	x
Calibre moyen	
à la coque	x
mollet	x
dur	x
Gros calibre	
à la coque	x
mollet	x
dur	x
Très gros calibre	
à la coque	x
mollet	x
dur	x

Vue d'ensemble des programmes

Pain

	Cuisson de pâtisse-ries/pain
Baguettes	x
Pita	x
Tresse suisse	x
Pain blanc	x
Pain bis au froment	x

Petits pains

	Cuisson de pâtisse-ries/pain
Petits pains aux céréales	x
Petits pains blancs	x

Programmes spéciaux

Préparer des serviettes chaudes
Faire fondre de la gélatine
Désinfecter de la vaisselle
Décristalliser du miel
Fabriquer des yaourts maison
Faire fondre du chocolat
Faire suer des oignons

Certains réglages sont prédéfinis sur votre appareil en usine. Dans le menu "Réglages", vous pouvez sélectionner et modifier différents points de menu et leurs sous-menus.

Les réglages actuels sont identifiés par une coche ✓.

"⮌" vous permet de revenir au niveau de menu supérieur.

Après validation de "OK" ou si aucune sélection n'est effectuée dans un délai de 15 secondes, l'affichage repasse au niveau de menu supérieur.

Il est possible de régler l'affichage sur différentes langues. Si vous avez, par mégarde, sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, le symbole ⚑ vous servira de repère et vous permettra de revenir au sous-menu "Langue".

- Enclenchez l'appareil.
- Sélectionnez "Autres programmes".
- Sélectionnez "Réglages".
- Sélectionnez le sous-menu souhaité, puis validez avec "OK".
- Sélectionnez les réglages souhaités.
- Validez à chaque fois avec "OK".

Ou

- Effleurez la touche ▸≡.
- Sélectionnez le sous-menu souhaité, puis validez avec "OK".
- Sélectionnez les réglages souhaités.
- Validez à chaque fois avec "OK".

Le réglage usine du point de menu correspondant apparaît en caractères **gras**.

Point de menu	Réglages disponibles
Langue	**Allemand**, autres langues Pays
Heure	Affichage **désactivé** / activé / suppression de l'affichage nocturne Format affichage heure 12 h / 24 h Régler
Date	Réglage de la date
Eclairage	activé / **"activé" pendant 15 secondes**
Luminosité affichage	Régler la luminosité
Volume	Bips sonores Tonalité touches
Unités	Poids **g** ou lb/oz Température **°C** ou °F
Maintien au chaud	activé / **désactivé**
Réduction de vapeur	**activé** / désactivé
Températures préenregistrées	Modification des températures préenregistrées
Sécurité enfants	activé / **désactivé**

Point de menu	Réglages disponibles
Dureté de l'eau	douce (< 8,4 °dH, < 15 °fH) moyenne (8,4 - 14 °dH, 15 - 25 °fH) **dure** (> 14 °dH, > 25 °fH)
Revendeurs	Mode Expo activé / **désactivé**
Réglages usine	Réglages réinitialiser / ne pas réinitialiser Programmes personnalisés supprimer / ne pas supprimer Températures préenregistrées réinitialiser / ne pas réinitialiser

Plats d'essai

- Fonctions cuisson à la vapeur -

Essais réalisés comme décrit sous
"Cuisinières électriques, Tables de cuisson, Fours et Grils pour usage domestique - Procédé de mesure des caractéristiques" ; Ebauche de paragraphe "Four à vapeur et Combi-four vapeur".

Aliments	Récipients de cuisson	Quantité en g	Mode de fonctionnement	Niveau à partir du bas	Bac de récupération	Température en °C*	Durée en min
Répartition de la vapeur							
Brocoli (10.1)	1x DGGL 8	300	Cuisson à la vapeur	quelconque	oui	100	3
	3 x DGGL 8	300 chaque	Cuisson à la vapeur	3, 5, 6	oui	100	3
Approvisionnement en vapeur							
Brocoli (10.2)	1x DGGL 8	max.	Cuisson à la vapeur	quelconque	oui	100	3
Puissance avec charge maximale							
Petits pois (10.3)	3 x DGGL 13	1000 chaque	Cuisson à la vapeur	3, 5, 6	oui	100	**

* Ne pas préchauffer l'appareil.

** Le test est terminé lorsque la température est de 85 °C à l'endroit le plus froid.

Plats d'essai selon DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- Fonctions four -

Aliments	Moule	Mode de fonctionnement	Niveau à partir du bas	Température en °C	Durée en min	Préchauffer
Sablés marbrés (8.4.1)	1 tôle	Chaleur tournante Plus	3	140	32	non
	2 tôles	Chaleur tournante Plus	2, 4	140	35	non
Petits cakes (8.4.2)	1 tôle universelle	Spécial gâteaux	3	150	25	non
Gâteau de Savoie (8.5.1)	1 moule à charnière Ø 26 cm (sur la grille)	Chaleur tournante Plus	3	160	32	non
Tourte aux pommes (8.5.2)	1 moule à charnière Ø 20 cm (sur la grille)	Chaleur tournante Plus	3	150	90	non

⚠ Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et déclencher un court-circuit.

Nettoyez et séchez l'appareil ainsi que les accessoires après chaque utilisation. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner, nettoyez-le soigneusement, afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs, etc. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.

Ne nettoyez en aucun cas l'appareil avec des produits industriels, utilisez uniquement des produits ménagers courants.

N'employez pas de nettoyants ni de détergents ou liquides vaisselle contenant des agents tensioactifs ou des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Face frontale de l'appareil

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures présentes sur la face frontale.
Si vous les laissez s'incruster, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever, et les surfaces pourraient se tacher, se décolorer ou changer d'aspect.

Nettoyez la face frontale avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
Vous pouvez également la nettoyer avec un chiffon microfibres propre et humide, sans utiliser de détergent.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et aux égratignures. Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser.

Toutes les surfaces risquent de se tacher, se décolorer ou changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges abrasives ou des brosses dures comme des grattoirs,
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs à lame aiguisée.

Accessoires

Bac de récupération, grille, récipients de cuisson, tôle à pâtisserie

Nettoyez et séchez le bac de récupération, la grille, les récipients de cuisson et la tôle à pâtisserie après chaque utilisation. Toutes ces pièces peuvent passer au lave-vaisselle.

Les taches bleuâtres sur les récipients de cuisson s'enlèvent aisément avec du vinaigre.
Vous pouvez également utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite les récipients de cuisson à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de nettoyant.

Grilles supports

Les grilles supports ont été **traitées PerfectClean**. Respectez les conseils de nettoyage et d'entretien figurant au chapitre "PerfectClean".

Ne passez en aucun cas les grilles supports au lave-vaisselle.

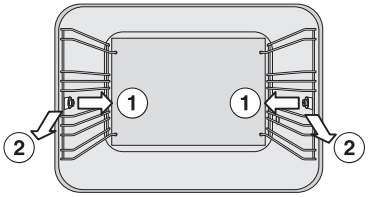
Eliminez

– les petites salissures avec un carré vaisselle, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude,

– les salissures plus importantes avec une **éponge à vaisselle**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle main. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser la face rugueuse de l'éponge à vaisselle.

■ Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire et séchez les grilles supports.

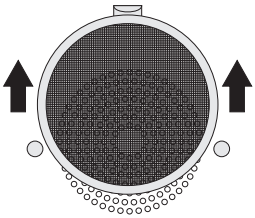
Retirer les grilles supports



- Tirez le bouton de fixation jusqu'à la butée. Enlevez la grille en tirant tout d'abord de côté ①, puis vers l'avant ②.
- Pour les remettre en place, procédez en sens inverse : introduisez-les tout d'abord à l'arrière, puis appuyez sur les côtés.

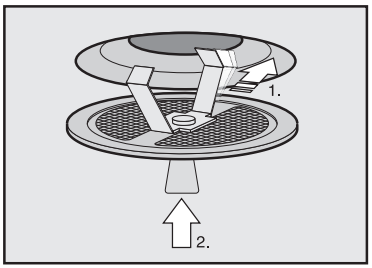
Filtres à graisses

Nettoyez les filtres à graisses après chaque cuisson dans un bain lessiviel ou au lave-vaisselle.



- Retirez le filtre de la paroi arrière en le tirant vers le haut.

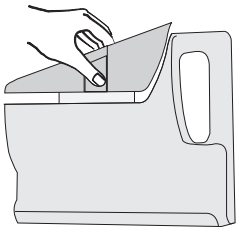
Si vous nettoyez le filtre de la paroi arrière dans le lave-vaisselle, posez-le à l'horizontale, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats. Selon le détergent utilisé, le passage au lave-vaisselle peut entraîner une décoloration permanente du filtre, mais cela n'a aucune incidence sur son fonctionnement.



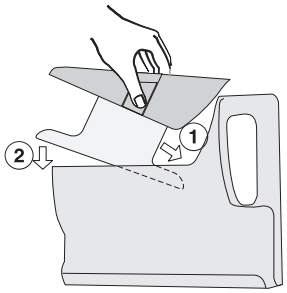
- Maintenez le filtre de la voûte légèrement incliné lors du montage.

Générateur de vapeur

Sortez, videz et séchez le générateur de vapeur après chaque utilisation.



- Détachez le couvercle en pressant les deux côtés l'un contre l'autre. Puis, sortez-le.



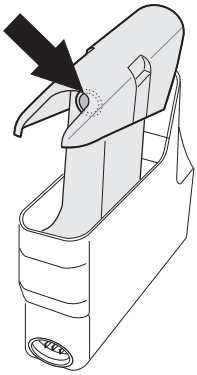
- Ne replacez le couvercle sur le générateur de vapeur qu'après avoir séché entièrement les deux pièces. Pour remettre le couvercle en place, le plus simple est de l'introduire en biais ①, puis de l'abaisser ②.

Ne plongez pas le générateur de vapeur dans l'eau et ne le passez jamais au lave-vaisselle !

Videz le générateur de vapeur après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et afin d'éviter la formation de condensat dans l'appareil.

N'employez ni éponges rugueuses ni brosses dures.

Joint de couplage



Si, après quelque temps d'utilisation, le générateur de vapeur ne peut être introduit et retiré de l'appareil qu'avec difficulté ou que le message d'erreur *F20* apparaît, graissez l'intérieur du joint de couplage avec un peu de graisse de silicone fournie avec l'appareil (voir chapitre "Description de l'appareil > Accessoires fournis avec l'appareil"). Vous ne devez pas sortir le joint pour le graisser.

Lorsque vous utilisez de la graisse de silicone, respectez les mesures de précaution suivantes :

– Si de la graisse de silicone entre en contact avec la peau, essuyez ou rincez immédiatement.

– Si de la graisse pénètre dans les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.

– En cas d'ingestion, consultez un médecin.

Le joint de couplage doit être remplacé s'il est devenu cassant ou fragile, ou si une quantité anormale d'eau s'est accumulée au fond du compartiment du générateur de vapeur.

Vous pouvez commander un joint de couplage auprès du service après-vente.

Pour le graissage, utilisez exclusivement la graisse de silicone fournie avec l'appareil et n'employez en aucun cas de la margarine, de l'huile ou toute autre graisse ménagère. Sinon, le joint risquerait de gonfler.

Enceinte de cuisson

L'enceinte de cuisson est en inox et la surface du matériau a été **traitée PerfectClean**. Respectez les conseils de nettoyage et d'entretien figurant au chapitre "PerfectClean".

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte de cuisson, il est possible d'enlever la porte de l'appareil et les grilles supports.

Après une cuisson à la vapeur

Eliminez

– l'eau condensée avec une éponge ou un carré vaisselle,

– les petites éclaboussures de graisse avec un carré vaisselle, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Rincez ensuite à l'eau claire.

Puis séchez l'enceinte de cuisson avec un chiffon. Pour finir, vous pouvez faire sécher l'appareil automatiquement (voir chapitre "Entretien > Séchage").

Après une opération de rôtissage ou de cuisson

Nettoyez l'enceinte de cuisson après chaque opération de cuisson (rôtissage, gril, pâtisseries), sinon les salissures s'incrusteront et ne pourront plus être éliminées.

Nettoyez l'enceinte de cuisson avec une **éponge à vaisselle**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle main. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser la face rugueuse de l'éponge à vaisselle.
Rincez ensuite soigneusement les surfaces à l'eau claire et séchez-les.

Le nettoyage sera plus facile si vous laissez les résidus ramollir quelques minutes dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle ou utilisez le programme "Entretien > Humidification" (voir chapitre "Entretien").

N'employez en aucun cas un décapant pour four, car ces produits ne s'éliminent pas sans laisser de résidus.

Corps de chauffe inférieur

A la longue, l'écoulement de liquide peut provoquer une altération de la couleur du corps de chauffe inférieur. Ces taches et décolorations s'éliminent avec une spirale inox.

Joint de porte

Les résidus de graisse peuvent abîmer le joint situé entre la face intérieure de la porte et l'enceinte de cuisson. Il devient alors cassant et risque de se déchirer. Nettoyez le joint de porte après chaque opération de rôtissage ou de cuisson avec un chiffon microfibre propre et humide, sans employer de détergent, ou avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Si le joint de porte est devenu cassant ou fragile, remplacez-le. Vous pouvez commander cette pièce auprès du service après-vente.

PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte de cuisson et des grilles supports ont été **traitées PerfectClean**. Ce traitement crée un effet visuel qui fait briller les surfaces. Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par leur effet antiadhésif et leur facilité de nettoyage.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque usage. Lorsque la surface PerfectClean est recouverte de résidus provenant d'utilisations précédentes, l'effet antiadhésif perd son efficacité. Plusieurs emplois consécutifs sans nettoyer l'enceinte de cuisson entre-temps peuvent entraîner la nécessité d'un long nettoyage fastidieux.

Les salissures telles que le jus de fruits ou la pâte à gâteaux provenant d'un moule mal fermé s'enlèvent plus facilement tant que l'enceinte de cuisson est encore chaude.

Des jus de fruits qui débordent et s'écoulent peuvent causer des décolorations et des taches permanentes qu'il n'est plus possible d'éliminer. Cela n'a aucune incidence sur les propriétés du revêtement PerfectClean.

Eliminez les résidus de nettoyant. Les résidus de produits de nettoyage diminuent l'efficacité de l'effet antiadhésif.

Pour ne pas endommager durablement les surfaces PerfectClean, évitez d'utiliser :

– des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,

– des produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,

– des nettoyants vitrocéramique et inox,

– de la laine d'acier,

– des éponges abrasives comme des grattoirs ou des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,

– des décapants pour four sur les surfaces traitées PerfectClean, et ce à haute température ou pendant une durée prolongée,

– un lave-vaisselle ;

– évitez tout nettoyage ponctuel avec des moyens ou des produits mécaniques.

Entretien

Humidification

Ce programme permet de ramollir les salissures tenaces, par exemple après un rôtissage.

- Laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
- Retirez tous les accessoires et remplissez le générateur de vapeur.
- Sélectionnez "Autres programmes ▣ > Entretien".
- Sélectionnez "Humidification".

Le processus d'humidification dure environ 15 minutes.

Séchage

Ce processus permet d'éliminer entièrement l'humidité encore présente dans l'enceinte de cuisson, même aux endroits difficiles d'accès.

- Essuyez tout d'abord l'enceinte de cuisson avec un chiffon.
- Sélectionnez "Autres programmes ▣ > Entretien".
- Sélectionnez "Séchage".

Le processus de séchage dure environ 25 minutes.

Détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous vous recommandons d'utiliser les tablettes de détartrage spéciales de Miele (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez également employer un détartrant à l'acide citrique disponible dans le commerce. Respectez les consignes de sécurité et les indications de dosage.

Veillez à ne pas mettre de détartrant sur le métal ; cela pourrait entraîner la formation de taches. Eliminez immédiatement toute trace de détartrant.

Après un certain temps de fonctionnement, l'appareil doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, un message s'affiche à l'écran quand l'appareil est mis en marche, indiquant qu'il reste encore 10 opérations de cuisson.

Après la dernière opération de cuisson autorisée avant le détartrage, l'appareil se bloque.
Nous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se bloque.

- Enclenchez l'appareil et sélectionnez "Autres programmes > Entretien > Détartrer".
- Versez 1,0 litre d'eau tiède dans le générateur de vapeur et ajoutez deux tablettes de détartrage Miele.
- Introduisez le générateur de vapeur dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Validez le message avec "OK".

Le temps restant apparaît à l'affichage. Le processus de détartrage démarre.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu que durant la première minute.
N'éteignez en aucun cas l'appareil avant la fin du processus de détartrage, sinon l'opération devra être lancée une nouvelle fois.

Lors du processus, le générateur de vapeur doit être rincé et rempli d'eau fraîche.

Suivez les instructions à l'écran.

- Sortez le générateur de vapeur et videz-le. Enlevez le couvercle.
- Rincez soigneusement le générateur de vapeur et son couvercle.
- Remettez le couvercle en place, versez 1 l d'eau dans le générateur de vapeur et introduisez celui-ci dans l'appareil jusqu'à la butée.

Lorsque le détartrage est terminé, un message vous en informe à l'écran.

Après le détartrage :

- Déclenchez l'appareil.
- Sortez le générateur de vapeur et videz-le.
- Séchez l'appareil.

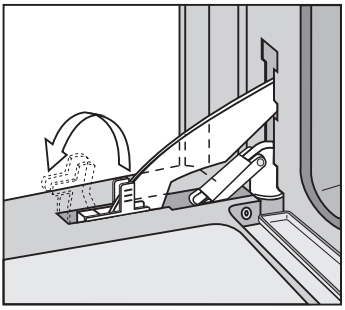
Ne refermez la porte de l'appareil que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

Porte de l'appareil

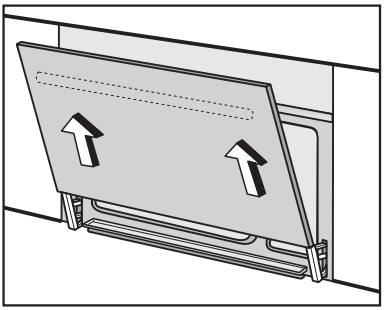
Vous pourrez nettoyer l'enceinte de cuisson plus facilement si vous démontez la porte de l'appareil.

Démonter

- Ouvrez entièrement la porte de l'appareil.
- Relevez les leviers de sécurité situés en avant des charnières de la porte.



- Refermez lentement la porte jusqu'à ce que les leviers de sécurité se trouvant en position relevée touchent le cadre.
- Soulevez la porte des deux mains et sortez-la de ses gonds par le haut, en biais.

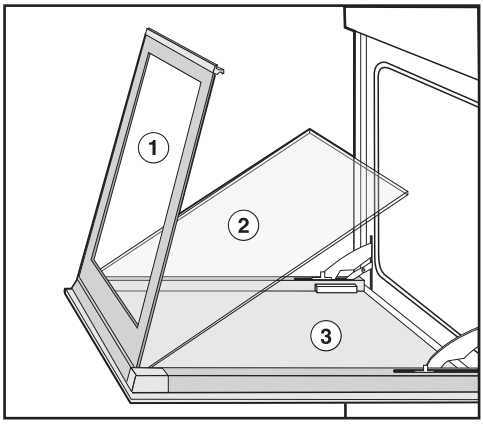


Remonter

- Posez la porte sur ses gonds.
- Ouvrez entièrement la porte.
- Faites basculer les leviers de sécurité vers l'arrière.
- Fermez la porte.

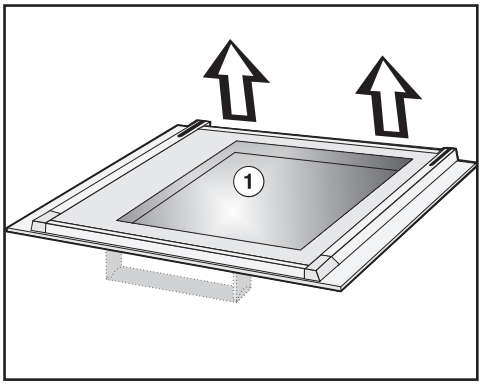
Démontage

La porte de l'appareil est composée de trois plaques de verre, une vitre intérieure ①, une vitre centrale ② et une vitre extérieure ③.

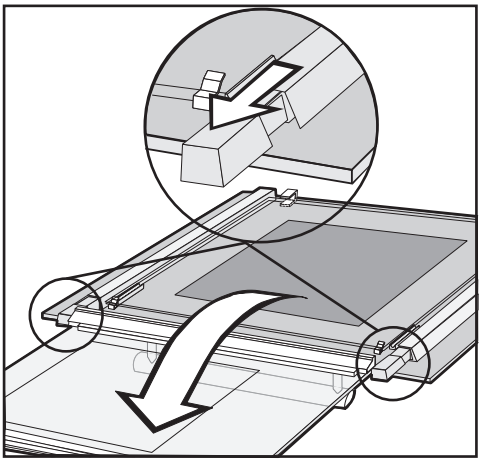


Si des salissures se forment dans l'espace compris entre les vitres, vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour nettoyer les faces intérieures des vitres.

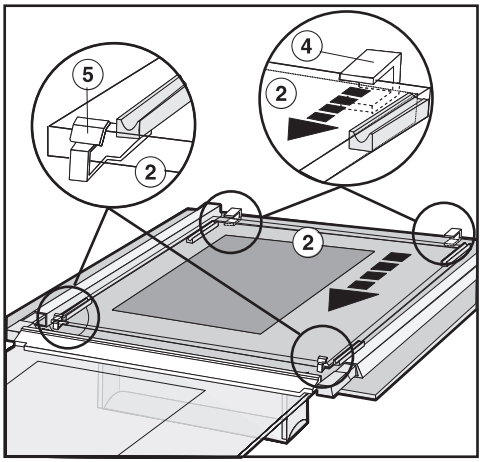
- Sortez la porte de ses gonds.
- Déposez la porte sur une table recouverte d'une nappe ou d'un linge doux de telle sorte que la vitre intérieure ① soit positionnée vers le haut et la poignée devant, c'est-à-dire vers vous.
- Tenez la vitre intérieure ① à deux mains, à l'arrière, et tirez-la ensuite vers le haut.



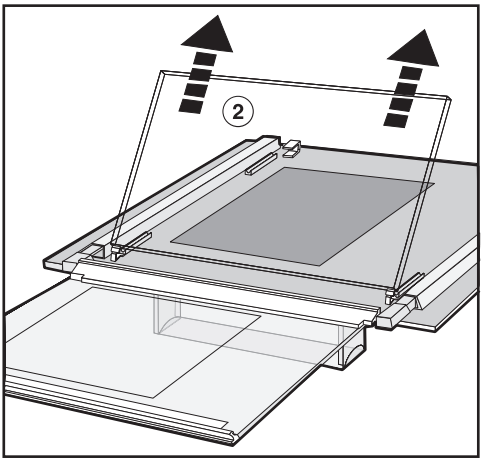
■ Rabattez la vitre intérieure vers l'avant. Tirez-la ensuite le plus possible vers l'avant dans sa fixation (voir l'agrandissement).



■ Faites glisser la vitre centrale ② dans sa fixation ④ en direction de la flèche dans les pinces de fixation avant ⑤.



- Soulevez la vitre centrale ② en la tenant à l'arrière et en la dirigeant vers le haut pour la sortir de sa fixation et retirez-la des pinces de fixation avant.



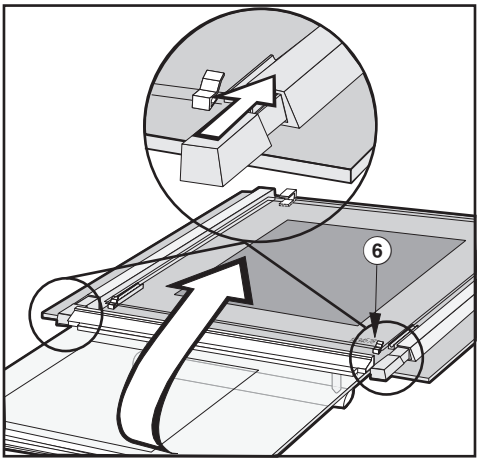
Vous pouvez maintenant nettoyer chaque vitre avec un carré vaisselle, un peu de liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-la ensuite scrupuleusement avec un chiffon doux.

Assemblage

- Insérez la vitre centrale tout d'abord dans les pinces de fixation avant, puis appuyez à l'arrière pour l'enfoncer.

En mettant la vitre en place, veillez à ce que le numéro de matériel ⑥ se trouvant dans le coin inférieur droit soit lisible.

- Faites glisser la vitre centrale vers l'arrière jusqu'à la butée.



- Repoussez ensuite la vitre intérieure dans sa fixation jusqu'à la butée (voir l'agrandissement).

Rabattez de nouveau la vitre intérieure vers l'arrière et appuyez fortement à l'arrière pour l'enfoncer.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et des pannes susceptibles de survenir lors d'une utilisation quotidienne. Ceci vous permettra de gagner du temps et d'économiser de l'argent, puisque vous ne devrez pas appeler le service après-vente.

Les tableaux ci-dessous vous aideront à déceler les causes de l'anomalie ou de la panne et à y remédier. Mais attention :

⚠ Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à des électriciens professionnels. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Problème	Cause et dépannage
Il est impossible d'enclencher l'appareil.	Les fusibles ont sauté. ■ Enclenchez les fusibles (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). Une défaillance technique est peut-être survenue. ■ Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute : – déclenchez le disjoncteur des fusibles correspondants ou dévissez entièrement les fusibles, ou – en déclenchant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). Si, après le réenclenchement des fusibles ou du disjoncteur FI, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.
Le mode Expo est activé et l'appareil ne chauffe pas.	■ Désactivez le mode Expo. Ce faisant, suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
Un bruit de ventilation se fait encore entendre une fois l'appareil déclenché.	L'appareil est équipé d'un ventilateur chargé d'évacuer les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de tourner une fois l'appareil déclenché. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

Problème	Cause et dépannage
Le générateur de vapeur ne peut être inséré jusqu'à la butée ou retiré de l'appareil qu'avec difficulté.	L'accouplement du générateur se fait difficilement. ■ Graissez légèrement le joint de couplage du générateur de vapeur avec de la graisse de silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Joint de couplage").
Après un déménagement, l'appareil ne passe plus de la phase de préchauffage à celle de cuisson.	La température d'ébullition de l'eau s'est modifiée, car l'altitude à laquelle l'appareil est maintenant installé diffère d'au moins 300 mètres par rapport à l'emplacement de l'ancien appareil. ■ Pour adapter la température d'ébullition, exécutez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage").
Lorsqu'il est en fonction, l'appareil dégage énormément de vapeur ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte. Le joint de porte n'est pas correctement en place. ■ Rectifiez la position du joint de porte de telle sorte qu'il soit bien ajusté. Le joint de porte est endommagé et présente des fissures, par exemple. ■ Remplacez le joint.
Un sifflement se fait entendre lorsque l'appareil se remet en marche.	Une fois la porte fermée, la pression est équilibrée, ce qui peut déclencher un sifflement. Cela n'indique pas que l'appareil présente un défaut.
La phase de préchauffage dure plus longtemps qu'à l'accoutumée.	Le générateur de vapeur est très entartré, car la plage de dureté correspondant à l'eau du robinet utilisée n'est pas réglée. ■ Le cas échéant, réglez la plage de dureté correspondant à votre eau (voir chapitre "Réglages") et détartrez l'appareil comme décrit au chapitre "Détartrage". Si la plage de dureté était correctement réglée ou que le problème survient de nouveau, faites appel au service après-vente.

Problème	Cause et dépannage
Les fonctions "Départ à" et "Fin à" ne sont pas représentées.	Avec le mode "Détartrer", ces fonctions ne sont généralement pas disponibles. La température de l'enceinte de cuisson est trop élevée, p. ex. après une cuisson. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux. S'il faut remplacer l'ampoule, appelez le service après-vente.
Un *F*, suivi d'un chiffre, est affiché à l'écran.	
F 20	Le générateur de vapeur n'est pas inséré dans l'appareil jusqu'à la butée. ■ Enlevez le générateur de vapeur et insérez-le jusqu'à la butée. Déclenchez l'appareil, puis réenclenchez-le. Le joint de couplage ne glisse pas correctement. Graissez légèrement le joint de couplage du générateur de vapeur avec de la graisse de silicone (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Joint de couplage").
F 44	Défaut communication ■ Déclenchez l'appareil, attendez quelques minutes, puis réenclenchez-le. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau à l'écran, appelez le service après-vente.
F 55	La durée de fonctionnement maximale du mode Chaleur tournante Plus a été dépassée et le dispositif de déclenchement de sécurité a réagi. L'appareil sera immédiatement opérationnel si vous le déclenchez, puis le réenclenchez.
F .. Autres messages d'erreur	Défaut technique. ■ Déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.

Problème	Cause
Le gâteau et/ou la pâtisserie ne sont pas encore cuits bien que la durée indiquée dans la recette soit écoulée.	La température réglée ne correspond pas à celle qui est indiquée dans la recette.
	Le filtre à graisses de la paroi arrière est présent. Dans ce cas, le temps de cuisson est plus long.
	Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs, par exemple, rallonge le temps de cuisson.
Le gâteau et/ou la pâtisserie ne sont pas dorés de manière uniforme.	La température était trop élevée.
	Le filtre à graisses de la paroi arrière n'a pas été enlevé.
	La cuisson a été effectuée sur plus de deux niveaux.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

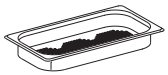
Vous pouvez commander aisément ces produits au webshop Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir au verso du mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Récipients de cuisson

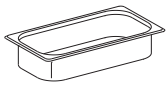
De nombreux récipients de cuisson perforés et non perforés sont disponibles en différentes tailles :

DGGL 1



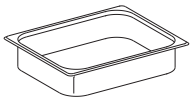
Récipient de cuisson perforé
Contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



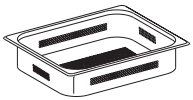
récipient de cuisson non perforé
contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGG 3



récipient de cuisson non perforé
contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

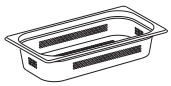
DGGL 4



Récipient de cuisson perforé
Contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

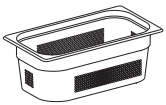
Accessoires disponibles en option

DGGL 5



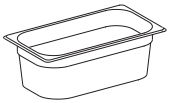
Récipient de cuisson perforé
Contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6



Récipient de cuisson perforé
Contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



récipient de cuisson non perforé
contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGGL 8

Récipient de cuisson perforé
Contenance 2,0 l / capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

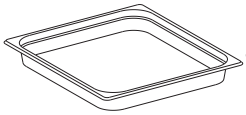
DGG 11

Tôle universelle
325 x 350 x 20 mm (l x P x H)

DGGL 13

Récipient de cuisson perforé
Contenance 3,3 l / capacité utile 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (l x P x H)

Bac de récupération DGG 17

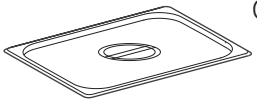


Pour récupérer le liquide qui s'égoutte
325 x 350 x 40 mm (l x P x H)

DGD 1/3

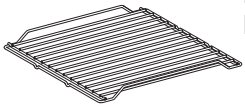
Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 265 mm

Grille



Pour y déposer ses propres plats de cuisson
Pour rôtir

Produits de nettoyage et d'entretien

Tablettes de détartrage, 6 pièces

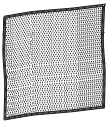
Pour détartrer le générateur de vapeur

Nettoyant vitrocéramique et inox, 250 ml

Pour éliminer les taches et décolorations des récipients de cuisson

Accessoires disponibles en option

Chiffon microfibres



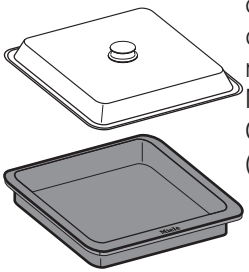
Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

Graisse de silicone

Pour graisser le joint de couplage

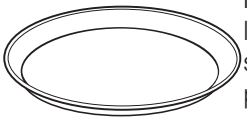
Divers

Plat à rôtir polyvalent KMB 5000-S



Plats en fonte d'aluminium, à revêtement antiadhésif, avec couvercle inox. Egalement adapté à la zone de rôtissage d'un plan de cuisson à induction et à tous les types de cuisinières et de fours.
Ne convient pas aux plans de cuisson à gaz.
Capacité maximale 2,5 kg, dimensions : 325 x 260 x 65 mm (l x P x H)

Plaque à pâtisserie ronde



Pour préparer des pizzas, des gâteaux plats à base de pâte levée ou travaillée, des tartes sucrées et juteuses, des desserts gratinés, des pitas et quiches, ou pour faire cuire des pizzas ou gâteaux surgelés.

▶ Avant de raccorder votre appareil au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

▶ Veillez à ce que la prise reste accessible, une fois l'appareil encastré.

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

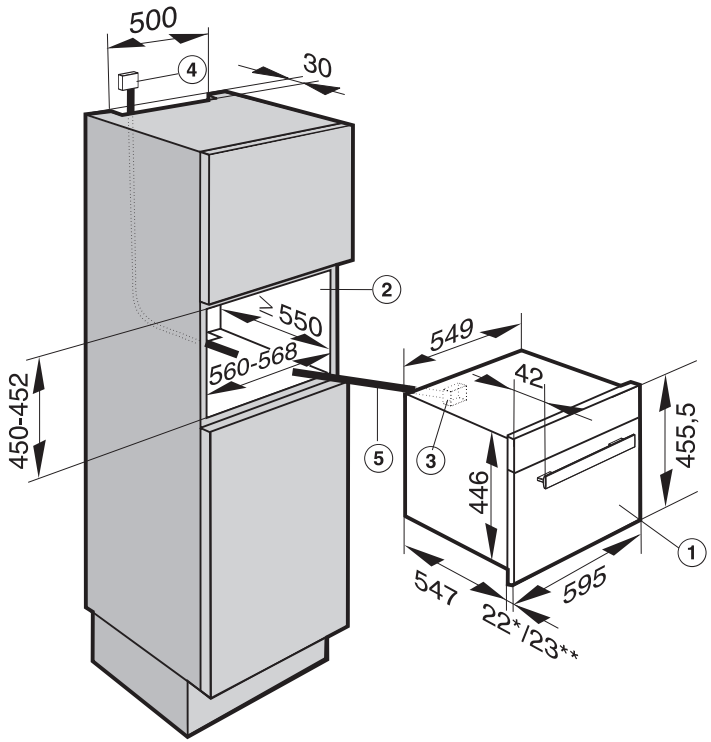
▶ L'appareil doit être placé de telle sorte que l'utilisateur puisse contrôler le contenu du récipient de cuisson situé au niveau le plus haut. Ceci permettra d'éviter que de l'eau ou des mets très chauds ne débordent et n'occasionnent des brûlures.

▶ Tous les travaux de montage et d'installation ne doivent être réalisés que par un spécialiste, et en respectant les prescriptions de sécurité en vigueur.

Toutes les cotes sont en mm.

Cotes de l'appareil et d'encastrement

DGC 6400
Encastrement dans une armoire haute



① Combi-four vapeur

② Niche d'encastrement

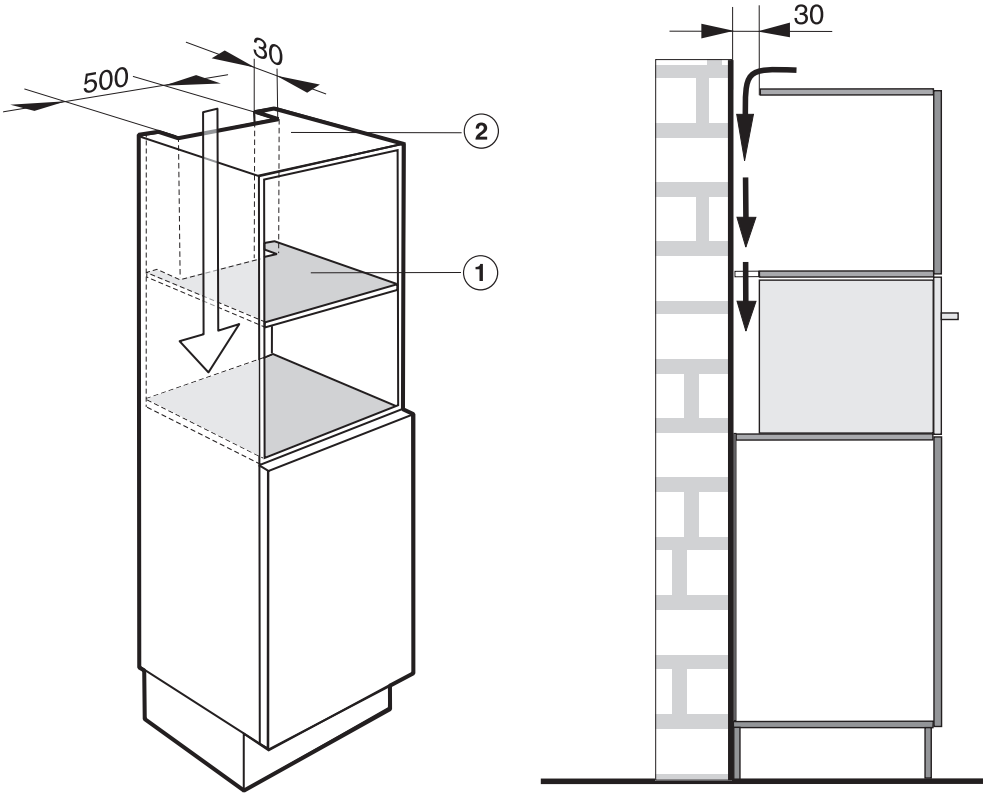
③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique

⑤ Câble d'alimentation

* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

Découpes pour la ventilation

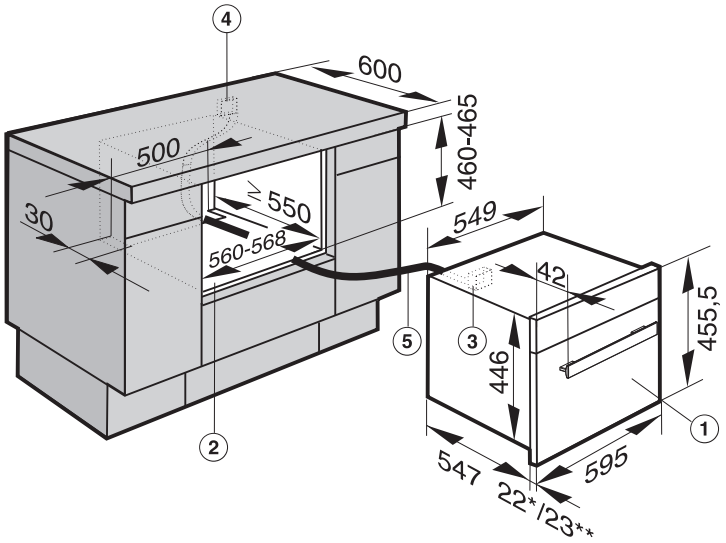


Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500 x 30 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②.
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

Cotes de l'appareil et d'encastrement

Encastrement dans une armoire basse

Si l'appareil doit être encastré au-dessous d'un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



① Combi-four vapeur

② Niche d'encastrement

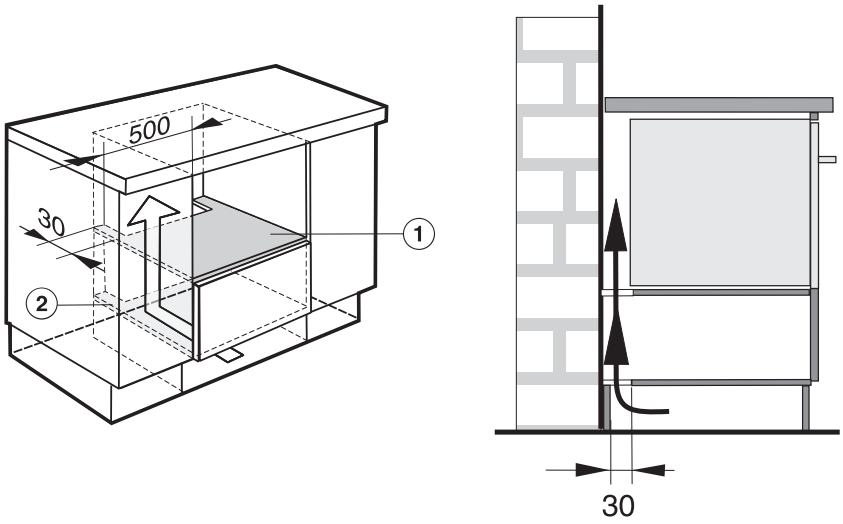
③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique

⑤ Câble d'alimentation

* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

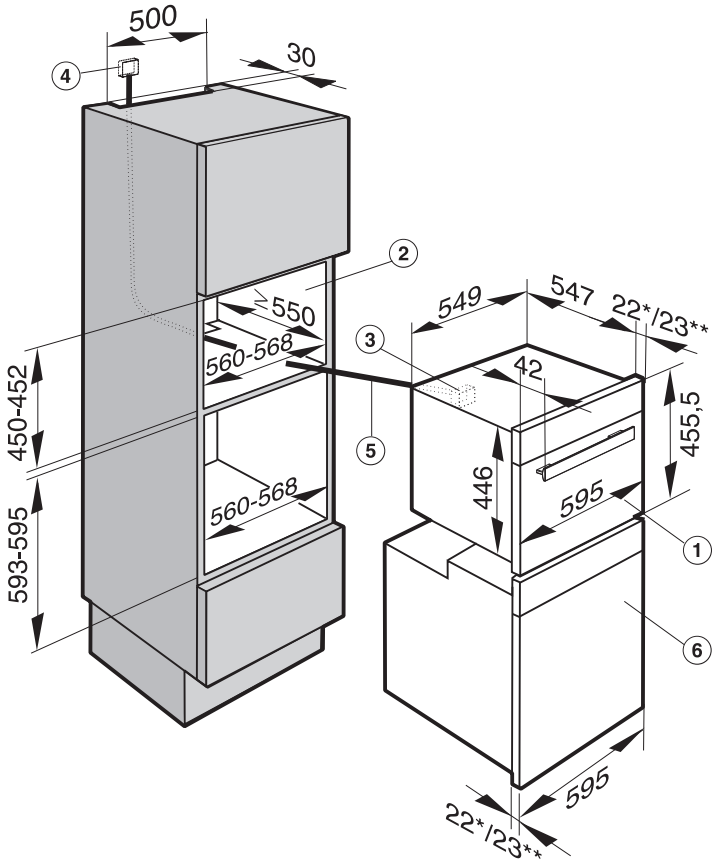
Découpes pour la ventilation



Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500 x 30 mm, l'une dans le fond de la niche d'encastrement ①, et l'autre dans le fond de l'armoire située au-dessous de celle-ci ②.
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

Cotes de l'appareil et d'encastrement

Encastrement en combinaison avec un four



① Combi-four vapeur

② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

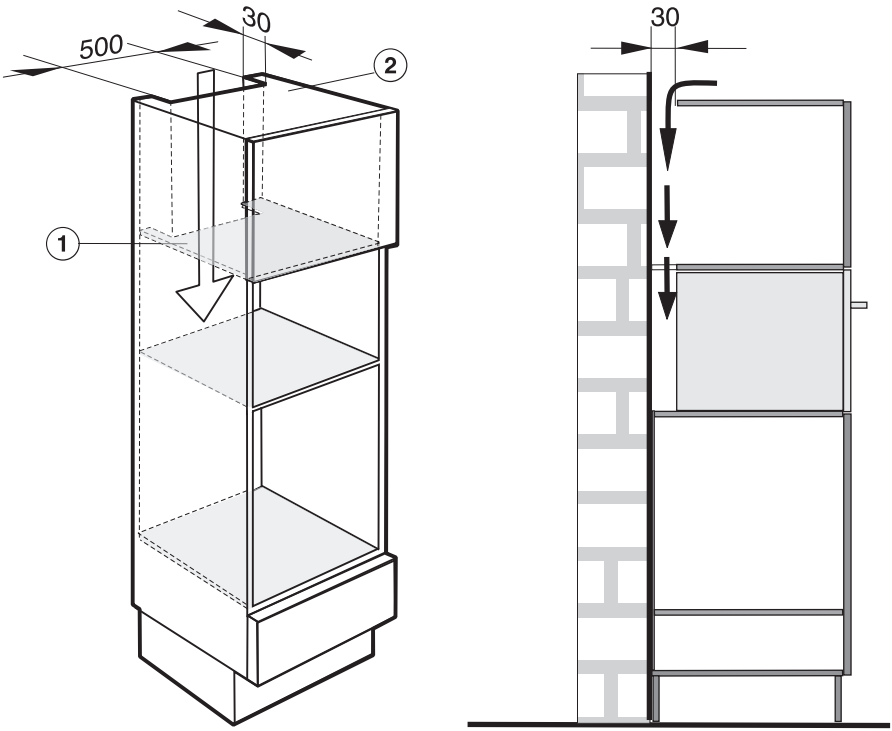
④ Emplacement recommandé pour les raccordements électriques

⑤ Câble d'alimentation

⑥ Four

* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

Découpes pour la ventilation

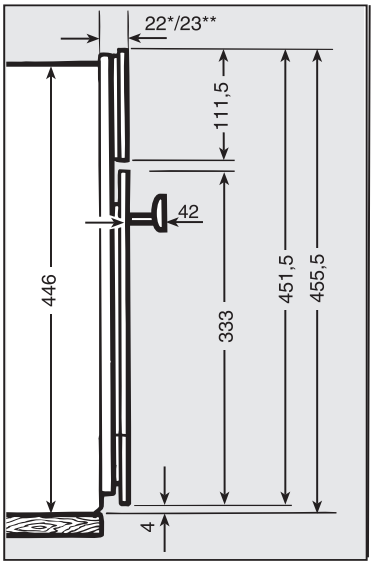


Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500 x 30 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②.
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

Découpe pour la ventilation du four :
veuillez consulter les instructions de montage du four.

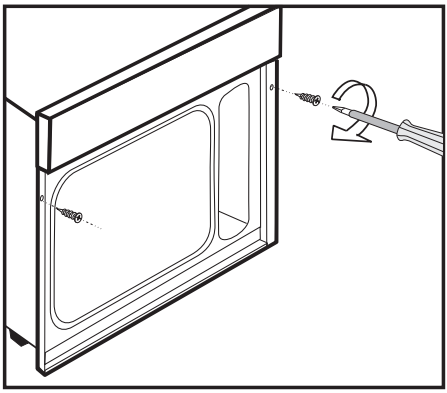
Cotes de l'appareil et d'encastrement

Cotes détaillées de la façade du four à vapeur



* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

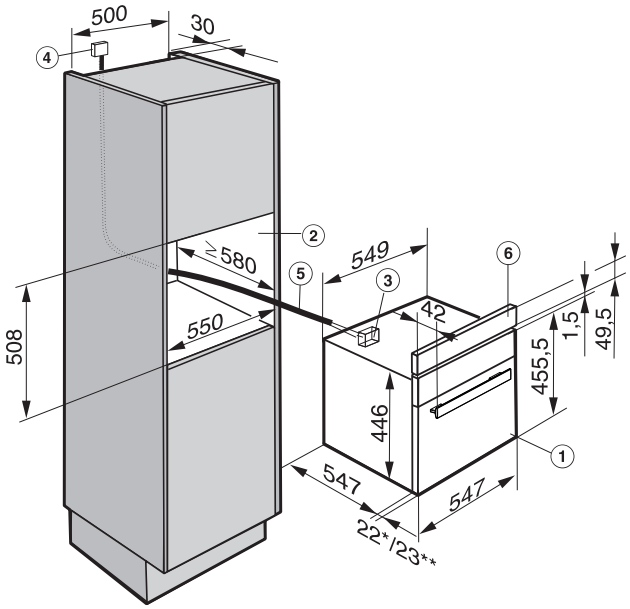
■ Glissez l'appareil dans sa niche et ajustez sa position.



■ Fixez l'appareil aux parois latérales droite et gauche de l'armoire avec les vis à bois fournies 3,5 x 25 mm.

Cotes de l'appareil et d'encastrement

DGC 6400-55
Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de comp. en haut



① Combi-four vapeur

② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

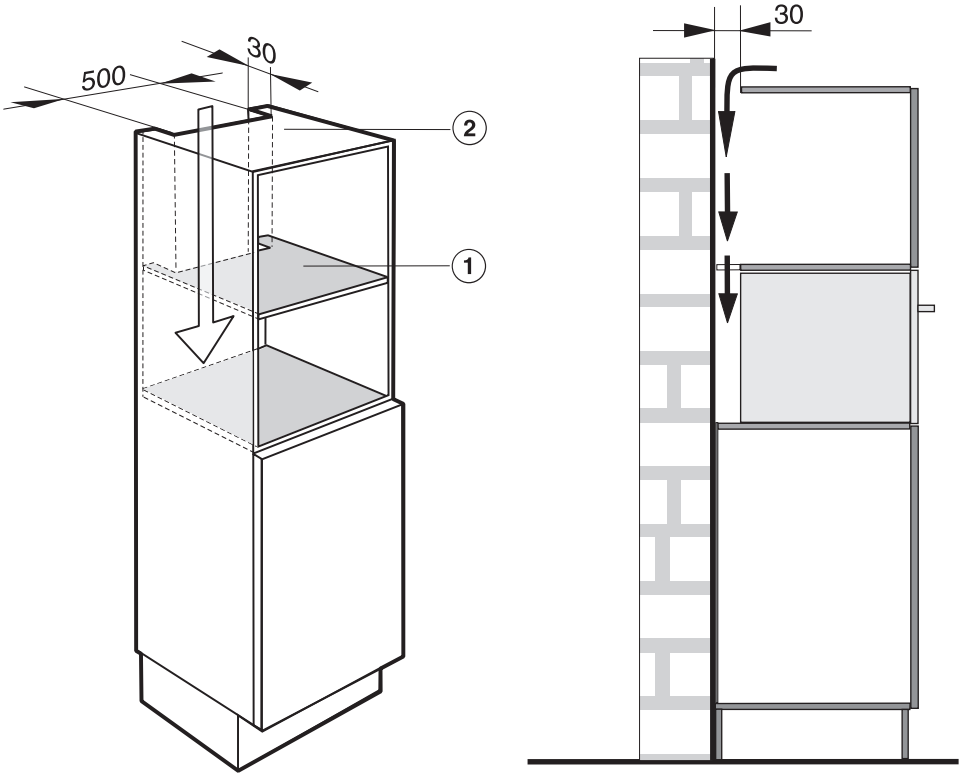
④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique

⑤ Câble d'alimentation

⑥ Bandeau de compensation

* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

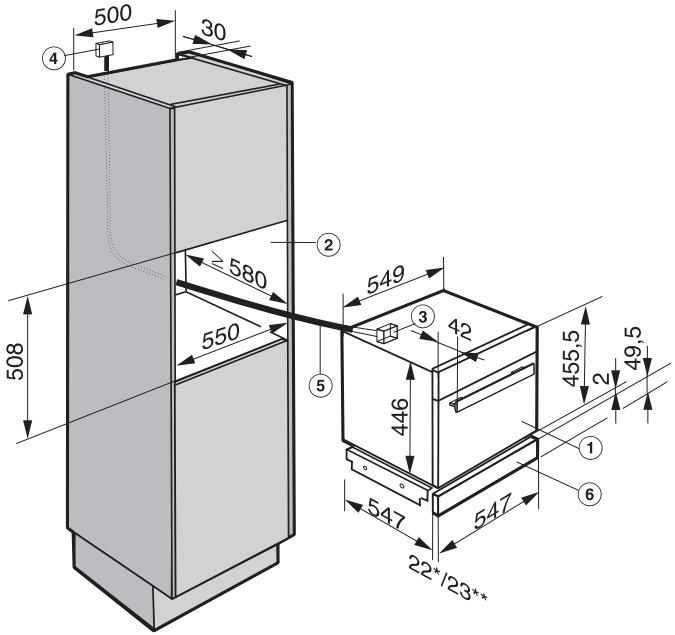
Découpes pour la ventilation



Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500 x 30 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②.
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

Cotes de l'appareil et d'encastrement

Encastrement dans une armoire haute avec bandeau de comp. en bas



① Combi-four vapeur

② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

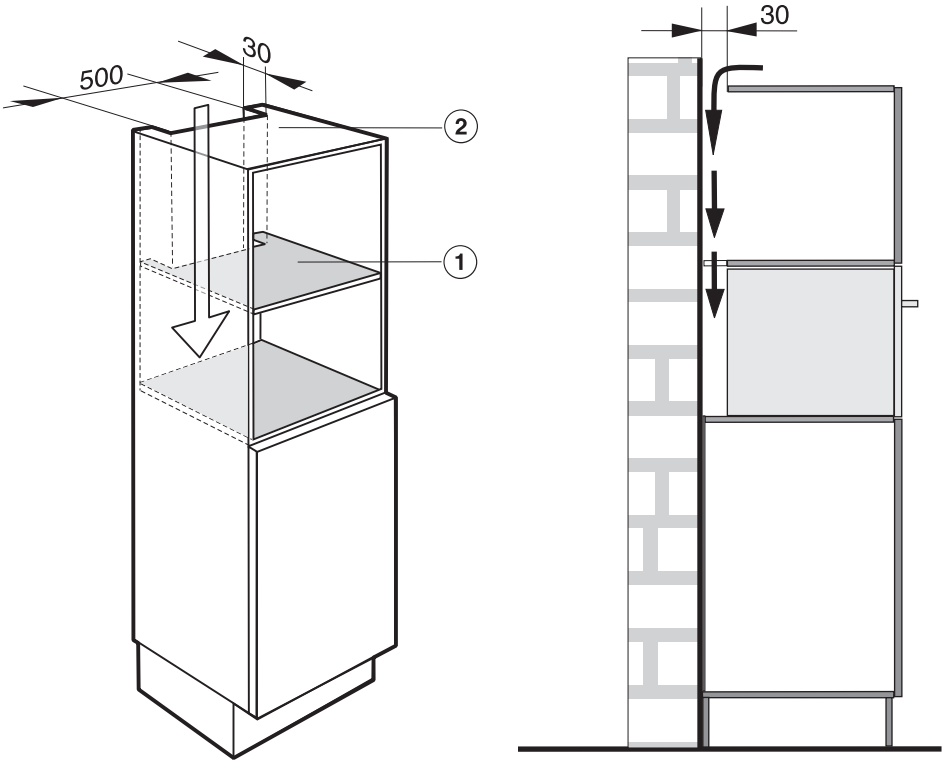
④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique

⑤ Câble d'alimentation

⑥ Bandeau de compensation

* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

Découpes pour la ventilation

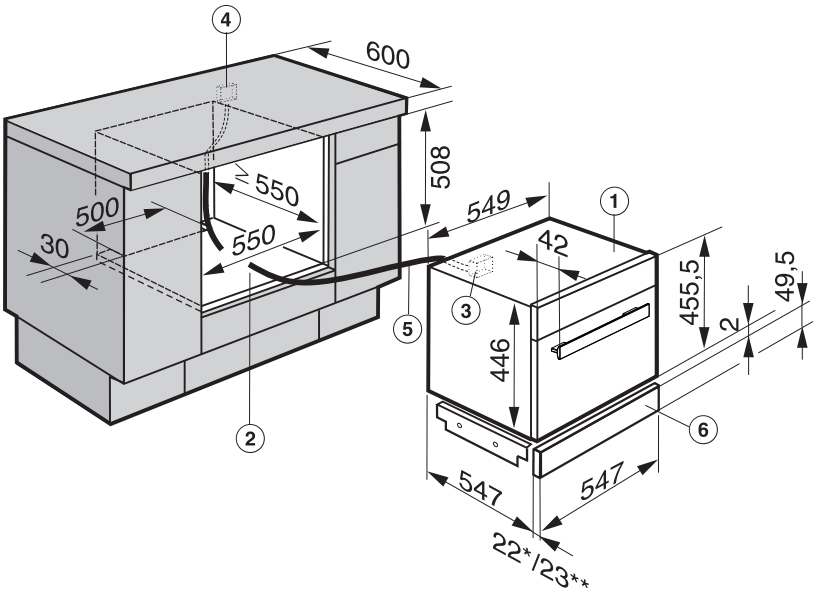


Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500 x 30 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②.
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

Cotes de l'appareil et d'encastrement

Encastrement dans une armoire basse avec bandeau de comp. en bas

Si l'appareil doit être encastré au-dessous d'un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



① Combi-four vapeur

② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

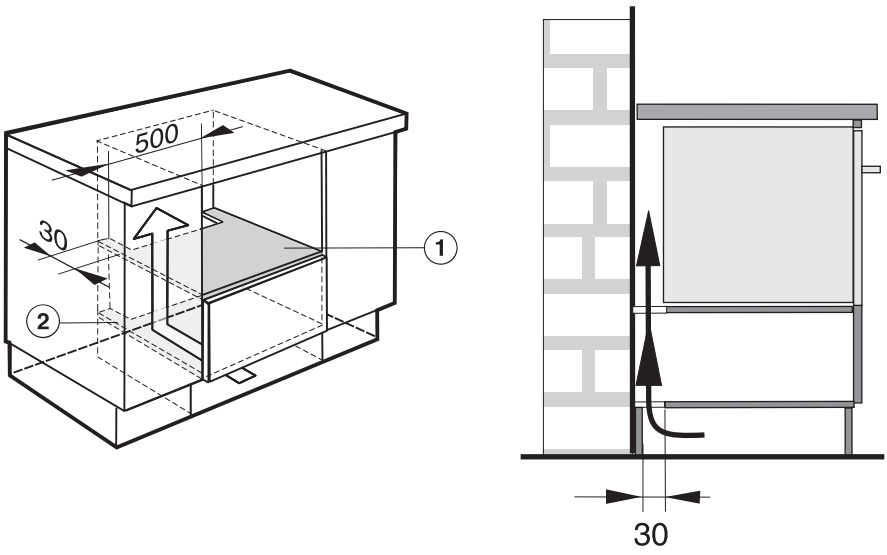
④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique

⑤ Câble d'alimentation

⑥ Bandeau de compensation

* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

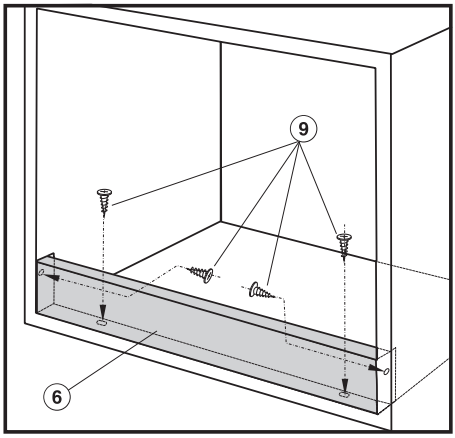
Découpes pour la ventilation



Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500 x 30 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②.
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

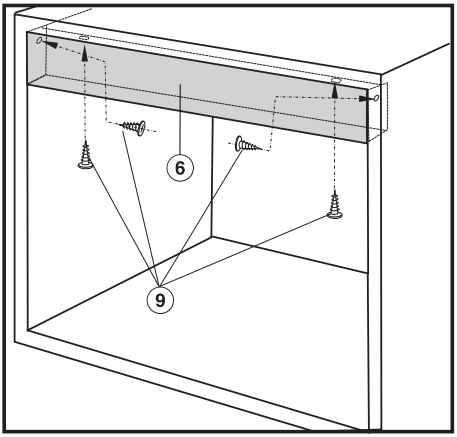
Cotes de l'appareil et d'encastrement

Fixation du bandeau de compensation en bas



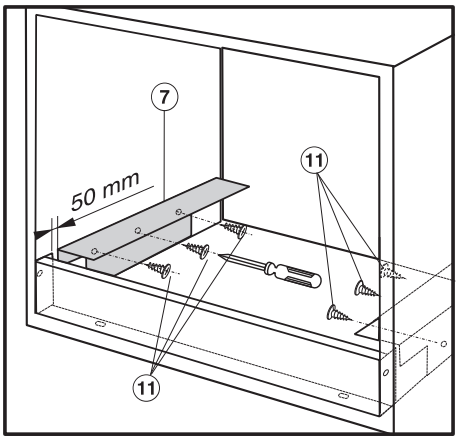
■ Fixez le bandeau de compensation ⑥ avec les vis fournies ⑨ (4 vis 3,5x12) comme l'indique le schéma ci-dessus.

Fixation du bandeau de compensation en haut



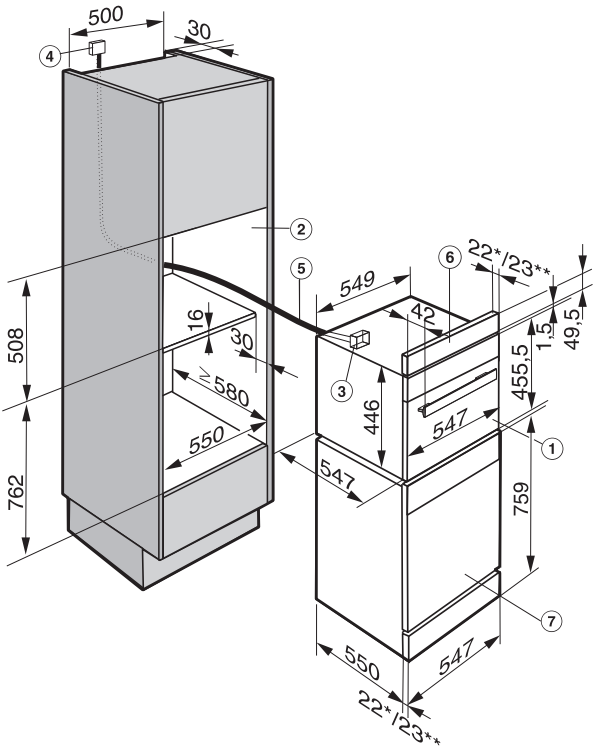
Fixez le bandeau de compensation ⑥ avec les vis fournies ⑨ 4 vis (3,5x12) comme l'indique le schéma ci-dessus.

Fixation des cornières de montage



■ Fixez les cornières de montage ⑦ sur les parois gauche et droite de l'armoire d'encastrement avec 3 vis (3,5x12) ⑪. Conservez un écart de 50 mm entre la cornière de montage et le bandeau de compensation.

Encastrement avec fond intermédiaire en combinaison avec un four, bandeau de compensation en haut



① Combi-four vapeur

② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

④ Emplacement recommandé pour les raccordements électriques

⑤ Câble d'alimentation

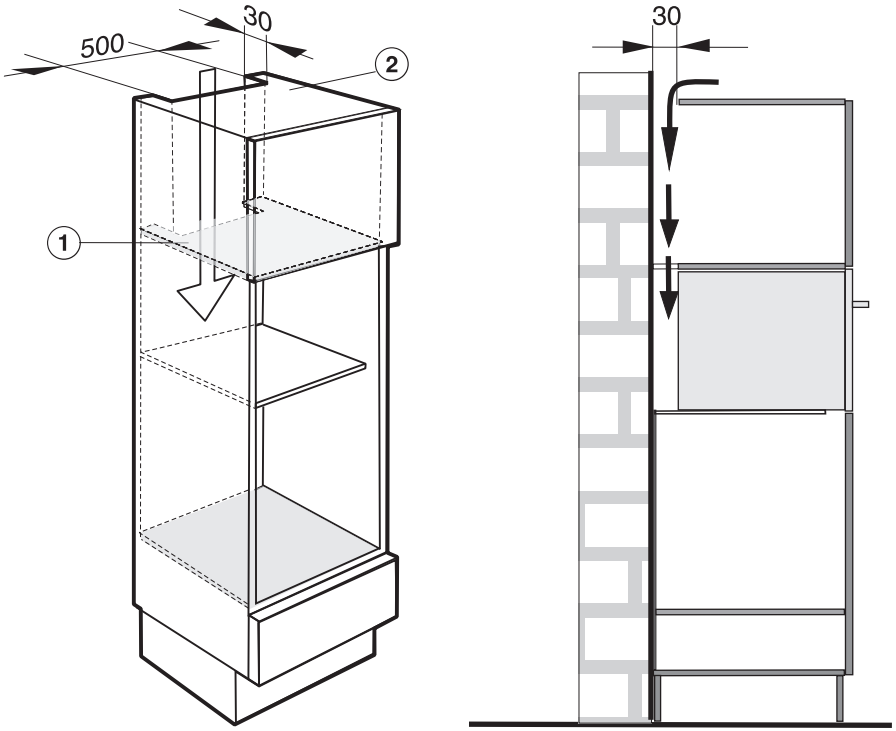
⑥ Bandeau de compensation

⑦ Four

* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

Cotes de l'appareil et d'encastrement

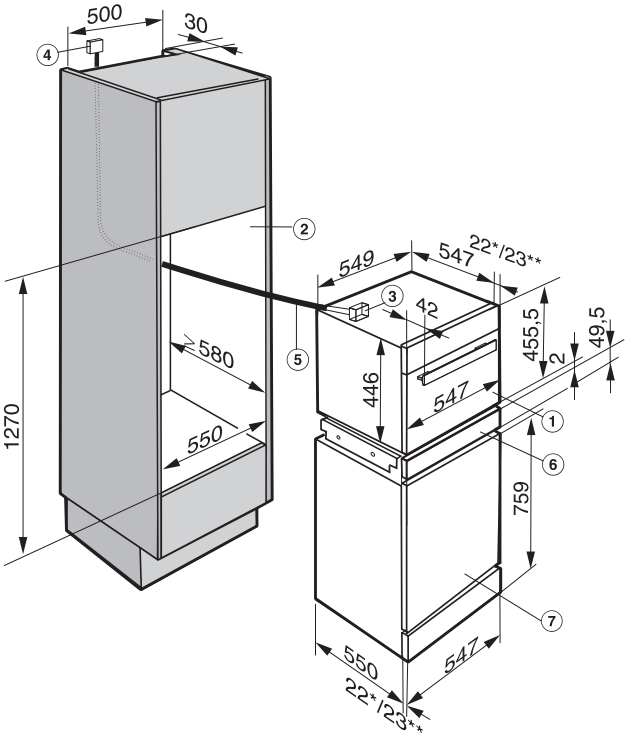
Découpes pour la ventilation



Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500 x 30 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②.
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

Découpe pour la ventilation du four :
veuillez consulter les instructions de montage du four.

Niche d'encastrement continue en combinaison avec un four, bandeau de compensation en bas



① Combi-four vapeur

② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

④ Emplacement recommandé pour les raccordements électriques

⑤ Câble d'alimentation

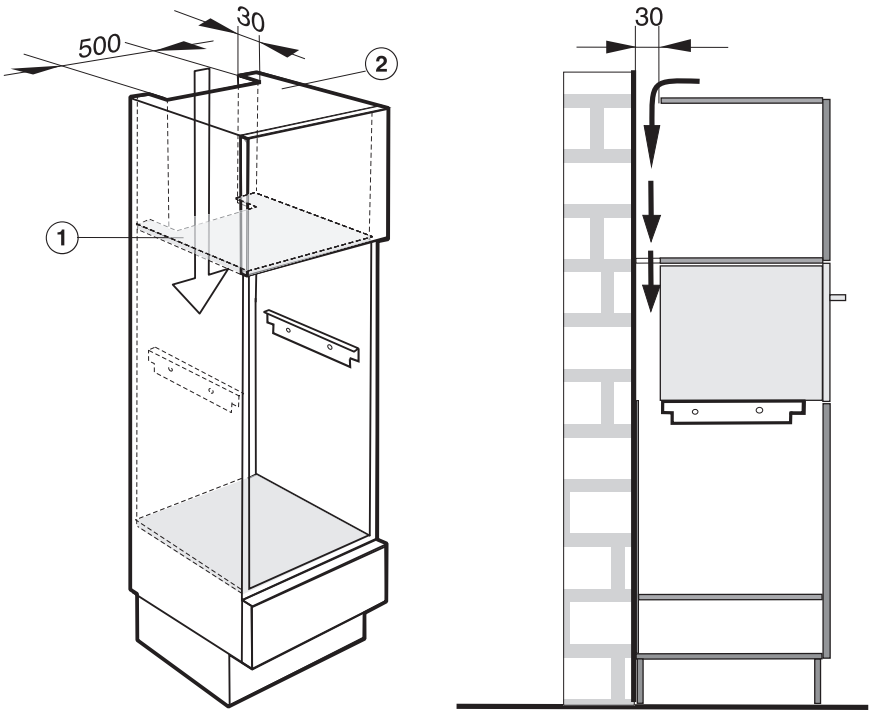
⑥ Bandeau de compensation

⑦ Four

* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

Cotes de l'appareil et d'encastrement

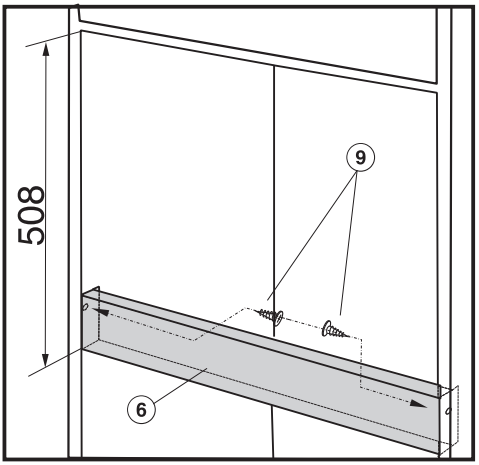
Découpes pour la ventilation



Pour garantir la ventilation de l'appareil, il convient de prévoir deux découpes de 500 x 30 mm, l'une dans le fond intermédiaire ①, au-dessus de la niche d'encastrement, et l'autre dans la partie supérieure du corps du meuble ②.
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastrement.

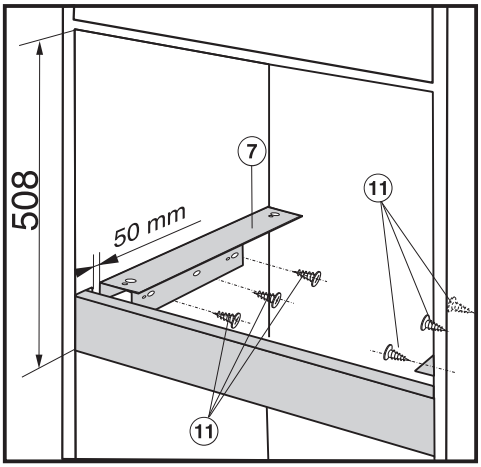
Découpe pour la ventilation du four :
veuillez consulter les instructions de montage du four.

Fixation du bandeau de compensation



– Fixez le bandeau de compensation ⑥ avec les vis fournies ⑨ 2 vis (3,5x12) comme l'indique le schéma ci-dessus.

Fixation des cornières de montage

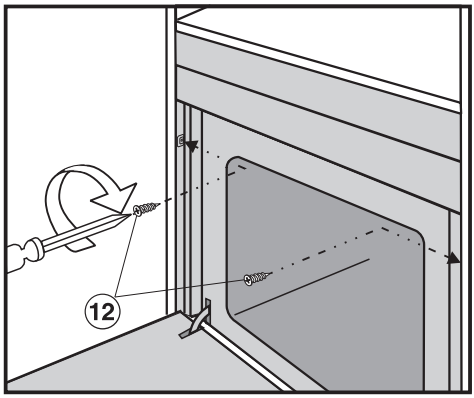


Fixez les cornières de montage ⑦ sur les parois gauche et droite de l'armoire d'encastrement avec 3 vis (3,5x12) ⑪. Conservez un écart de 4 mm entre la cornière de montage et le bandeau de compensation.

Cotes de l'appareil et d'encastrement

Fixation de l’appareil

Après avoir ajusté la position de l'appareil, il convient de le fixer pour éviter qu'il ne se déplace.
Pour ce faire, vissez les vis d'arrêt fournies ⑫ à droite et à gauche dans la baguette verticale.



Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par le biais d'une prise. Ceci facilitera une éventuelle intervention du service après-vente.
La prise doit rester facilement accessible une fois l'appareil encastré.

Si la fiche mâle a été détachée du cordon d'alimentation, ou si le câble du secteur ne se termine pas par une prise femelle, il faut confier le raccordement du four à vapeur au secteur à un électricien professionnel.

Si la prise n'est plus accessible ou si un raccordement fixe est prévu, il faut prévoir un dispositif de coupure omnipolaire côté installation. Tout interrupteur présentant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm peut servir de dispositif de sectionnement. En font partie les interrupteurs LS, les fusibles et les disjoncteurs.

Les **données de raccordement** nécessaires se trouvent sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent concorder avec celles du réseau.

Miele n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation et d'entretien ou de réparations non réalisés dans les règles de l'art.

Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

La protection contre tout contact avec les pièces sous tension doit, après le montage, être assurée.

Remplacement du câble d'alimentation secteur

En cas de remplacement du câble d'alimentation secteur, il convient d'utiliser uniquement un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation en PVC), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
Le remplacement du câble d'alimentation secteur doit être effectué uniquement par le fabricant, un membre du service après-vente agréé par le fabricant ou un électricien professionnel.

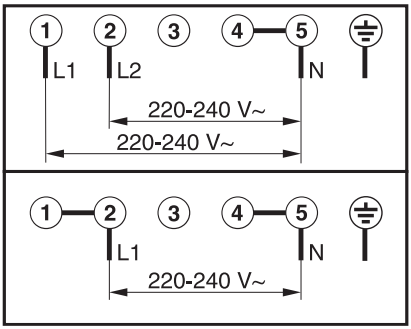
Branchement électrique

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et fusibles

AC 400 V 2N / 50 Hz
disjoncteur de surintensité 10 A
caractéristique de déclenchement type B ou C



Disjoncteur différentiel

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de connecter en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

Déconnexion du réseau

Si le circuit électrique de l'appareil doit être déconnecté du réseau, procédez de la façon suivante, selon l'installation :

– **Fusible de protection**
enlevez complètement le fusible du porte-fusible,
ou :

– **Disjoncteurs à vis**
pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) sorte,
ou :

– **Disjoncteurs intégrés**
(interrupteurs de protection de type B ou C au moins) : faites basculer le levier de 1 (marche) sur 0 (arrêt),
ou bien :

– **Disjoncteur de protection FI**
(disjoncteur différentiel) :
faites passer l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les remises sous tension.

Classe d'efficacité énergétique

Cet appareil se range, selon la norme EN 50304, dans la classe d'efficacité énergétique **A**. Elle se rapporte aux données du mode "Spécial gâteaux" contrôlées lors des essais.

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter :

– votre revendeur Miele

– le centre de service Miele à Spreitenbach :

Téléphone 0 800 800 222
Fax 056 417 29 04

Veuillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique jointe.

Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications portées sur la page de couverture du présent mode d'emploi.

Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans. Pour de plus amples informations sur les conditions de la garantie, appelez le 0 800 800 222.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de

Miele

DGC 6400 / DGC 6400-55

CE

fr - CH

M.-Nr. 09 680 570 / 07